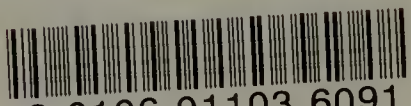
Blüher's Rechtschreibung der Speisen und Getränke

The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
D · BLÜ



COOKERY

FORMED BY
JOHN HODGKIN, F.L.S.

Dec 4. 1917

COOKERY
G-3

WIDMUNG.

SIR POLYDORE DE KEYSER.

† 14. Januar 1898.

(Lebens-Beschreibung auf übernächstem Blatt.)

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.
Band 26.

Hilfsbuch zum Meisterwerk der Speisen und Getränke.

Blühers

Rechtschreibung

der

Speisen und Getränke.

Alphabetisches Fachlexikon.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Gegen 15000 Fachausdrücke mit Erklärung.

Muster von
Menüs, Speise- und Getränk-Karten.
Abhandlungen, Tabellen usw.

Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage.

Nebst einer Autotypie, einer Landkarte,
drei Holzschnitten und einer Zinkographie.

DICTIONNAIRE
des
Termes Culinaires.

DICTIONARY
of
Culinary Terms.

Leipzig.
Verlag von P. M. Blüher.
1899.

Speise- oder Speisen-Karte.

Nach Prof. Daniel Sanders, Prof. G. Wustmann und anderen Autoritäten auf dem Gebiete der Sprachforschung ist allein richtig »Speise-Karte«. Bei zusammengesetzten Hauptwörtern deutet das erste nur die Gattung an, nicht die Mehrzahl oder den Genetiv; man sagt auch nicht Weine- oder Weins-Karte und Tänze-Karte, obwohl auf solchen mehrere Weine und Tänze stehen, nicht Kirschen-, sondern Kirschkuchen (doch ersteres in Bayern üblich) usw. Diese Beispiele ließen sich leicht ins Unendliche vermehren. Ganze große Abhandlungen sind schon darüber geschrieben worden (z. B. in der »Hotel-Revue« 1894 Nr. 38). Im allgemeinen entscheidet der Sprachgebrauch, und der ist für Speise-, nicht für Speisen-Karte; sagt doch der Österreicher gar Speiskarte oder Speiszettl. Kein unbefangener Gast wird jemals die »Speisen-Karte« verlangen, sondern man ruft ganz richtig, dem Sprachgefühl entsprechend, nach der »Speise-Karte«, die Karte, nach der man speist. Zu was also ganz ohne Grund und falsch einen überflüssigen Buchstaben (Buchstaben-Leiche) einführen? Freilich fehlt es nicht an verbissenen Gegnern und Rechthabern — sie sind aber auch danach! Männer von reinem Sprachgefühl und grammatikalischer Schulung sind nicht darunter. Volk und Wissenschaft sind für »Speise-Karte«, und diesen beugen wir uns. Auch »Speise-Folge« dürfte der »Speisen-Folge« aus gleichen Gründen vorzuziehen sein.

Nachdruck (auch teilweiser) verboten.

Übersetzungsrecht vorbehalten.

Tous droits de reproduction sont réservés.

All rights reserved.

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS.

S114224

SIR POLYDORE DE KEYSER.

Hierzu Bild (Autotypie).

Es gibt Menschen, deren persönliche Eitelkeit so weit geht, daß sie noch bei Lebzeiten ein von ihnen herausgegebenes Buch mit ihrem eigenen Bildnis schmücken zu müssen glauben, »gewissermaßen als Anerkennung für die Leser«, wie der Eine naiv und sinnig zugleich schreibt (Brendel, Der Gastronom) — wir halten es dagegen für würdiger, ein Fachbuch wie dieses mit dem Bildnis und der Lebens-Beschreibung eines uns persönlich völlig fremden, nicht mehr lebenden Mannes einzuleiten, der es von den bescheidensten Anfängen durch Fleiß und tadelloses Betragen nicht nur zum hervorragenden Fachmann, sondern zum berühmten Namen überhaupt gebracht hat — ein Muster-Leben.

De Keyser, dessen wohlgetroffenes Portrait in Amtstracht wir unseren Lesern auf der Rückseite des »Widmungs-Blattes« vorführen, wurde im Jahre 1832 als Sohn eines unbemittelten Kaufmanns in Termonde (Belgien) geboren. Seine erste Jugendzeit verlebte er in der Heimat. Aber bald erwachte der Bildungstrieb in ihm. Er begab sich nach dem Auslande, Deutschland und England, arbeitete da als Kellner und widmete sich ganz dem Hotel-Fache. Sein Vater hatte inzwischen ein damals kleines, unscheinbares Hotel in London, das sich jetzt »De Keysers Royal Hotel« nennt, am Victoria-Embankment (Landungsplatz an der Themse), gegenüber von Blackfriars Bridge, erworben und übergab es seinem Sohne, nachdem dieser sich mit der ältesten Tochter der Familie Pieron aus Brüssel verheiratet hatte. Dem unermüdlichen Fleiße und dem Unternehmungsgeiste des jungen De Keyser gelang es dann allmählich, durch Ankauf und Umbau der Nachbar-Häuser das Hotel zu einem der ersten Londons zu erheben. Im Jahre 1897 verwandelte er es in eine Aktien-Gesellschaft; sein Neffe und Adoptivsohn (aus Crefeld) wurde und ist noch General-Direktor des Hotels, während er selbst bis zu seinem Tode als Vorsitzender der Company fungierte.

Bald lenkte De Keyser die öffentliche Aufmerksamkeit auf sich. Schon im Jahre 1868 wurde er, obwohl ursprünglich Ausländer, von den Mitbürgern seiner zweiten Heimat zum Alderman, dann 1882 zum

Sheriff von London und Middlesex, endlich 1887 in das höchste Ehrenamt Londons, zum Lord Mayor (Ober-Bürgermeister) gewählt. Als solcher reiste er aus amtlichem Anlaß in sein eigentliches Vaterland Belgien und nach Paris und wurde sowohl vom König der Belgier wie vom Präsidenten der französischen Republik mit wahrhaft fürstlichen Ehren empfangen. Er wurde mit dem Leopold-Orden, mit dem Orden der französischen Ehren-Legion ausgezeichnet, eine schöne Straße von Antwerpen wurde nach ihm »Avenue De Keyser« benannt und die Königin von England verlieh ihm am Schlusse seiner einjährigen Amtsperiode den hohen Ritter-Titel »Sir Polydore«.

Als Prinzipal wie als Beamter zeichnete er sich durch Gerechtigkeit und Freigebigkeit aus. Seinen zahlreichen Angestellten ein Vater in der Fremde baute er ein eigenes Haus mit allen Bequemlichkeiten, und für die Armen Londons war nie besser gesorgt, als unter ihm. Anfangs murrte man zwar über die Erhebung eines »Ausländers« auf den höchsten Posten der Riesenstadt, doch söhnte man sich bald damit aus, als man seinen Wert erkannte, wiewohl er freimütig den stolzen Engländern manche bittere Wahrheit ins Gesicht sagte und obschon er die in England lebenden zahlreichen Ausländer der Zeitströmung entgegen nachdrücklich in Schutz nahm.

Sein Lebensabend war, wenngleich er ein reicher Mann geworden war und eine prachtvolle Villa im besten Vororte Londons (South Kensington) besaß, kein ungetrübter. Seine Gattin starb nach musterhafter Ehe. Er selbst wurde taub und mußte seine Lieblings-Beschäftigung, Musik, aufgeben. Schließlich streckte ihn die schreckliche Krankheit, der Krebs, auf ein langwieriges, schmerzenreiches Kranken-Lager, bis ihn, den 66-jährigen, kinderlosen Greis, der Tod erlöste. Sein Begräbnis gestaltete sich zu einem Ereignis.

Das Andenken eines solchen Ehrenmannes aber währet ewiglich. Im Herzen seiner zahlreichen, über die ganze Erde verbreiteten ehemaligen Angestellten, darunter nicht wenige Deutsche, hat er sich ein ehernes Denkmal der Dankbarkeit gesetzt.

Vorwort.

Gerade zehn Jahre sind es her, seit die erste Auflage unter ähnlichem Titel erschien, damals ein zaghaft unternommener Erstlings-Versuch, aber einzig in seiner Art. Das Buch fand trotz der ihm anhaftenden Mängel, weil es das beste seiner Zeit war, unerwarteten Anklang — es war binnen wenigen Monaten »vergriffen« (gänzlich ausverkauft), und wiewohl wir unter jeder Bedingung zurückkauften, was wir auftreiben konnten, vermochten wir der sich fortwährend steigernden Nachfrage nicht entfernt zu genügen: viele Tausende von Bestellungen, oft »um jeden Preis«, mußten wir unausgeführt lassen. Selbst unvollständige und stark abgenutzte oder beschmutzte Exemplare wurden im Buchhandel bei einem ursprünglichen Ladenpreis von nur 4 Mk. (gebunden) mit 20 Mk. und höher bezahlt. Wer das Buch hat, hält es eben als einen unveräußerlichen Schatz fest.

Warum wir es nicht einfach, wie es war, unverändert neu auflegen ließen? Ein weniger gewissenhafter Verleger hätte es rücksichtslos gethan und den jedenfalls recht ansehnlichen Reingewinn (an der ersten Auflage war er ganz unbedeutend) ohne Bedenken eingesteckt. Anders wir. Es erschien uns selbst noch zu unvollkommen; wir begaben uns also an Vervollkommnen und Verbessern, was viel Mühe und Zeit kostete. So vergingen allmählich Jahre, bis schließlich das ursprünglich gar nicht so groß geplant gewesene »Meisterwerk der Speisen und Getränke« (von 1892—1897 erschienen) daraus wurde, das zugleich die kleine ehemalige »Rechtschreibung der Speisen und Getränke« ersetzen sollte.

Doch erstlich gehört schon ein gewisses Studium dazu, sich in dem so umfänglichen »Meisterwerk« rasch zurecht

zu finden, zumal in ihm die Speisen (bei den Getränken ähnlich) nur systematisch nach ihrer Abstammung, nach den Grundbestandteilen in zusammengehörende Gruppen geordnet, aufgeführt werden konnten und man nicht jedem Speise- oder Getränk-Namen so ohne weiteres ansehen kann, unter welcher Gruppe er zu suchen ist; zweitens gibt es eine große Anzahl zur Kochkunst und Gastwirtschaft in naher Beziehung stehender sogenannter »technischer« und Kunst-Ausdrücke, z. B. Eigenschafts-Wörter, Gewürze und sonstige Zuthaten, Bezeichnungen für Geschirre und Werkzeuge, Verrichtungen, Titulaturen usw., die im »Meisterwerk«, das nach seiner mehr wissenschaftlichen Anlage nur eigentliche Speise- und Getränk-Namen aufführen konnte, nicht wohl anzubringen gewesen wären; drittens ist es nicht jedermanns Sache, sei es aus Unvermögen, sei es aus »Sparsamkeit«, die für einen Deutschen schon erhebliche Summe von 40 Mk. für ein Fachwerk anzulegen, so nützlich, lehrreich, unentbehrlich für den Beruf und so prachtvoll es auch sein mag, und es galt also, auch denen, die sich sonst aus Unwissenheit und nur des niedrigeren Preises halber billigere, mit hochtrabenden Namen angepriesene Schundwerke kaufen würden, für weniger Geld ein gutes, zuverlässiges Handbuch zu liefern; viertens endlich bestimmte uns dazu das fortwährende Drängen nach einer Neuauflage der alten handlicheren »Rechtschreibung«, selbst von solchen, die das große »Meisterwerk« besitzen.

So haben wir uns denn dazu entschlossen und sogleich mit der Neuherausgabe begonnen, nachdem der zweite Band (Teil) des »Meisterwerks« (im Frühjahr 1896) vollendet war. Trotz eifriger Arbeit war es uns freilich nicht möglich, die Aufgabe früher als jetzt (Sommer 1898) zu vollenden, zumal eine unliebsame Störung durch den Tod des eifrigen und eingeübten Mitherausgebers Curt Zeiler († 6. Februar 1897) eintrat. Mitten im Buchstaben P des »Alphabetischen Wörterbuchs« (auf Seite 235, bei Pfau) nahm ihm die Parze die fleißige Feder aus der Hand. Und nicht genug damit: Ein

weiterer Mitarbeiter, Arthur Streubel, starb wenige Monate darauf. Die Einschulung neuer Kräfte erfordert Zeit. Aber was wir liefern, ist gründlich durchgearbeitet und verläßlich.

Von Leuten, die es mit uns gut meinen, wurden wir wohl mehrfach gewarnt, wieder ein solches Buch herauszugeben. Man meinte, wir würden unserem eigenen größeren »Meisterwerk« damit Abbruch thun, sozusagen uns selbst Konkurrenz machen. Wir fürchten es nicht; denn die »Rechtschreibung«, wie sie jetzt vorliegt, enthält in mancher Beziehung zwar mehr, als das »Meisterwerk«, in anderer aber weniger: Beide ergänzen sich vielmehr in wesentlichen Stükken, sodaß, wer das »Meisterwerk« schon hat, gut thut, sich auch die »Rechtschreibung« anzuschaffen, und umgekehrt, trotzdem jedes wieder für sich ein selbständiges, vom anderen unabhängiges Ganzes bildet.

Die »Rechtschreibung«, gegen die alte Auflage ganz wesentlich vervollkommnet, hat vor allem vor dem »Meisterwerk« den Vorteil voraus, daß darin alle Speise- und Getränk-Namen, Nebenbezeichnungen usw. ohne Rücksicht auf Ursprung, Gruppe und Landes-Sprache streng alphabetisch aufgeführt sind, allemal mit entsprechender Übersetzung in die anderen Sprachen, kurzer Erklärung und wo angemessen mit Hinweis (Seitenzahl) auf das größere »Meisterwerk«, sodaß selbst der Unkundigste, wenn er nur lesen kann, auf den ersten Blick jeden beliebigen Fachausdruck finden muß, wie in jedem Wörterbuche (Lexikon). Für die Besitzer des »Meisterwerks« bildet die »Rechtschreibung« also auch eine Art Register oder Schlüssel (Supplement, Ergänzungsband). Ersetzen kann die »Rechtschreibung« freilich das »Meisterwerk« nicht und soll es gar nicht; denn ein Oktavbuch mit 50 kleineren Bogen für nur 7,50 Mk. kann nicht ein so inhaltreiches großes Lexikonwerk wie das zweibändige »Meisterwerk« mit 127 Bogen und seinen viel eingehenderen, ganz eng gehaltenen 17858 Erklärungen usw. ersetzen. Das lehrt schon der Unterschied im Umfange.

Außerdem enthält die neue »Rechtschreibung« aber noch als neu u. a. folgende lehrreiche Abschnitte: Ein alphabetisches Wörterbuch der Fachlitteratur, ein alphabetisches Verzeichnis der gebräuchlichsten »Falschschreibungen« (mit deren Richtigstellung), die reichhaltigste Menü-Sammlung für alle Tage des Jahres (französisch mit deutscher Übersetzung), für Festlichkeiten (mit Gedeckzahl und aufsteigenden Preisen), Muster von Speise- und Getränk-Karten, genaue Vorschriften über das Schreiben und Vervielfältigen von Speise-Karten, Tabellen über Jagd- und Saison-Zeiten und andere nützliche Abschnitte, von denen einige aus dem »Meisterwerk« übernommen sind (vergl. Inhalts-Verzeichnis auf S. 7). Die »Rechtschreibung« ersetzt somit durch ihr »Alphabetisches Wörterbuch« den ursprünglich geplant gewesenen 3., wie durch ihre »Menü-Sammlung« usw. ebenso den 4. Teil (Band) des »Meisterwerks«.

Um jedoch allen, selbst den bescheidensten Bedürfnissen und Verhältnissen gerecht zu werden und damit zugleich solche Käufer von Anschaffung schädlicher Schundbroschürchen dieses Gebiets abzuhalten, ließen wir gleichzeitig hiermit unter dem Titel »Taschen-Wörterbuch der Speisen und Getränke« usw. einen Auszug aus der »Rechtschreibung«, das Nötigste (4000 Wörter mit Erklärungen usw.) enthaltend, zum Preise von nur 2 Mk. erscheinen (vergl. Anzeige am Schlusse dieses Werkes).

Damit glauben wir aber allen erdenklichen Ansprüchen und Wünschen dieses Gebiets vollauf Genüge geleistet und den Berufs-Arten, für die wir schrieben, Werke geliefert zu haben, die alles Andere überflüssig machen.

Schließlich sei noch bemerkt, daß P. Petermann, dessen Name auf der ersten Auflage mit genannt war, weil er ursprünglich etwas Weniges mit geholfen hatte, an allen drei neuen Ausgaben als Mitarbeiter völlig unbeteiligt und am 2. Mai 1898 in Berlin gestorben ist.

Der Herausgeber.

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Widmung	I
Sir Polydore de Keyser. Porträt	II
Titel-Seite	III
Speise- oder Speisen-Karte	IV
Lebens-Beschreibung Sir Polydore de Keysers	1—2
Vorwort	3—6
Inhalts-Verzeichnis	7
Erklärung der Zeichen und Abkürzungen	8
Wie schreibt man Speise-Karten?	9— 18
Herstellung u. Ausstattung der Tafel- u. Speise-Karten usw.	19— 36
Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten	37— 56
Ausschmücken und Anrichten der Speisen	57— 62
Alphabetisches Wörterbuch der Speisen und Getränke	63—306
Benennung des Hotel- und Restaurant-Personals	307—316
Die am häufigsten vorkommenden Falschschreibungen	317—328
Fachausdrücke der Weinbehandlung	329—334
Die besten Weinjahre	334
Tafelkarten-Kalender, französisch und deutsch	335—398
Fasten-, Vegetarier- und koschere Menüs	394—398
Tafel-Karten zu Festlichkeiten	399—442
Büffette	443—446
Speise- und Getränk-Karten. Einleitung	447
Alter der Speise-Karte	448
Speise-Karten: Frühstücks-Karten	449—458
Speise-Karten: Mittags-Karten	459—470
Speise-Karten: Stamm-, Abend- und Tages-Karten	471—550
Getränk-Karten	551—621
Altdeutsche Tafel-Karte	622
Beste Jahreszeit für Fleisch, Wild, Geflügel und Fische	623—626
Jagdzeit für Wild	627—632
Dauer des Bratens und Kochens	633
Laich- und Schonzeit-Tabelle für Fische	634—635
Muster aus L. Fritzsches »Ill. Servietten-Album«	636
Edle Zigarren-Marken	637—641
Karten- und Glückspiele	642—644
Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische	645—648
Über Decken und Ausstattung der Tafel	649—666
Urteile über das Meisterwerk der Speisen und Getränke	667—740
Großes Bücher-Verzeichnis des Gasthaus-Gewerbes	741—776
Inhalts-Verzeichnis	letzte Seite

Beigaben: Vergleichende Tafel der Schlachtung des Rindes.
Weinkarte des Rhein-, Nahe- und Mosel-Gebiets.

Erklärung der Zeichen und Abkürzungen.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

~ ersetzt das (fettgedruckte) Stichwort, z. B. able, ~ de mer = able de mer.
( ) Das Eingeklammerte kann wegbleiben, ohne daß dadurch das Wort falsch wird, z. B. Schlei(e).
= gleich, so viel wie.
(a) = adjectif, Eigenschaftswort.
adv. = adverbe, Umstandswort.
allg. = allgemein, allgemeine.
am. = amerikanisch.
Am. = Amerika.
Arr. = Arrondissement (Kreis, Unterpräfektur).
austr. = australisch.
Austr. = Australien.
bad. = badisch.
belg. = belgisch.
ber. = berühmt.
Bez. = Bezeichnung.
böhm. = böhmisch.
brit. = britisch.
bsd. = besonders.
Chât., Ch. = Château, Schloß.
dän. = dänisch.
Dép. = Département, frz. Verwaltungs-Bezirk.
d. i. = das ist.
dtsch. = deutsch.
e, engl. = englisch.
ehm. = ehemals.
eig. = eigentlich.
(f) = féminin, weiblich.
(f/pl) = féminin pluriel, weibliche Mehrzahl.
fam. = familier, familiär.
Fam. = Familie.
Frkr. = Frankreich.
Fußbem. = Fußbemerkung.
fz., frz., franz. = französisch.
gbr. = gebräuchlich.
gew. = gewöhnlich.
glchn. = gleichnamig.
grch. = griechisch.
holl. = holländisch.
holst. = holsteinisch.
hpts. = hauptsächlich.
Hptst. = Hauptstadt.
it., ital. = italienisch.
kalif. = kalifornisch.
kgl. = königlich.
kl. = klein, kleine, kleines.
Kt. = Kanton.
l. = Liter.
m. = mit.
(m) = masculin, männlich.
(m/pl) = masculin pluriel, männliche Mehrzahl.
M = »Meisterwerk« (die dabei stehenden Nummern bezeichnen Seitenzahlen im »Meisterwerk«.
mähr. = mährisch.
meckl. = mecklenburgisch.
Mehrz. = Mehrzahl.
mex. = mexikanisch.
Mex. = Mexiko.
mst. = meist.
(n) = neutre, sächlich.
norddt. = norddeutsch.
od. = oder.
östr. = österreichisch.
(pl) = pluriel, Mehrzahl.
port. = portugiesisch.
preuß. = preußisch.
prov. = provinziell.
Prov. = Provinz.
Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.
röm. = römisch.
rot. = roter.
rum. = rumänisch.
russ. = russisch.
S. = Seite.
s. = siehe.
(s) = substantif, Hauptwort.
(s/f) = substantif féminin, weibliches Hauptwort.
(s/m) = substantif masculin, männliches Hauptwort.
schles. = schlesisch.
schott. = schottisch.
schwz. = schweizerisch.
s. d. = siehe dieses.
sp., span. = spanisch.
S. S. = Seiten
St., Ste. = Saint, Sainte.
südam. = südamerikanisch.
südd. = süddeutsch.
thr. = thüringisch.
türk. = türkisch.
u. = und.
u. dgl. = und dergleichen.
ung. = ungarisch.
urspr. = ursprünglich.
usw. = und so weiter
v. = von, vom.
(v/a) = verbe actif, thätiges, transitives Zeitwort.
(v/n) = verbe neutre, subjektives, intransitives Zeitwort.
versch. = verschieden(es).
vgl. = vergleiche.
V. St. = Vereinigte Staaten.
vläm. = vlämisch.
W. = Wein.
wörtl. = wörtlich.
wrtt., württbg. = württembergisch.

Wie schreibt man Speise-Karten?

Die täglichen Speise-Karten (Menüs usw.) werden meist vom Koch in Gemeinschaft mit dem Wirt oder der Wirtsfrau aufgestellt, gewöhnlich nur ganz flüchtig auf ein Stück Konzeptpapier, oder in ein Buch (Kladde), womöglich nur mit Bleistift geschrieben. Auf deutliche und richtige Schrift wird dabei wenig Gewicht gelegt. Das »Konzept« wandert dann in die Hand jener Person, die die Reinschrift zu besorgen, die Speise-Karten zu schreiben hat. Das Amt, die täglichen Speise-Karten zu schreiben, wird gewöhnlich einem Kellner (dem Oberkellner) mit guter Handschrift übertragen; in größeren Etablissements besorgt es wohl auch der Buchhalter oder die Kassiererin, in kleinen der Wirt selbst. Mancher Kellner kann nur deshalb keine Oberkellner-Stelle bekleiden, weil er nicht einmal im stande ist, eine »anständige Speise-Karte« zu schreiben, und so mancher sonst unansehnliche Oberkellner erhielt die Stelle nur, »weil er wenigstens eine gute Speise-Karte schreiben kann«. Man kann fast täglich beobachten, welchen ungünstigen Eindruck es auf die Gäste macht, auch wenn sie selbst nur »mittelmäßig« gebildet sind, wird ihnen eine schlecht geschriebene oder eine mit lächerlich wirkenden Fehlern gespickte Speise-Karte vorgelegt. Das Schreiben der Speise-Karten ist also gar nicht so unwichtig, als es vielen scheinen mag; es ist nicht gerade ein Meisterstück, aber immerhin nicht so einfach, als so mancher denkt. Deshalb sollen auch darüber hier einige Anhaltspunkte gegeben werden, obgleich vieles davon für »Eingeweihte« selbstverständlich ist.

Zum Schreiben der Speise-Karte, wie zum Schreiben jedes Schriftstücks von Bedeutung überhaupt, gehört:

1) Eine gute Feder, an die der Schreiber gewöhnt ist, die für seine Hand paßt, lieber etwas zu breit (mittel), als zu spitz, weil sich eine kräftigere Schrift, zumal bei der oft ungünstigen Beleuchtung an manchen abgelegenen Plätzen öffentlicher Lokale, leichter liest, als eine dünne, zarte, spitze. Man nehme jeden Tag am besten stets eine neue Stahlfeder, die ja heutzutage nicht mehr teuer sind; kaufe man doch gleich ein ganzes Groß (12 Dutzend = 144 Stück) auf einmal! Jede Tinte greift die Stahlfedern an, sie werden leicht »sturr«, kritzlig. Mit solchen abgenutzten Federn kommt man nicht vom Fleck, und die Schrift damit fällt schlecht aus. Man spare nur nicht mit solchen Kleinigkeiten! Kommt ein Fäserchen in den Federspalt, oder kommt »Kums« (Bodensatz) an die Spitze der Feder, so schreibe man nicht weiter, etwa in der Hoffnung, die Faser werde von selbst am Papier bleiben und der Kums an der Spitze werde sich schon abschreiben, sondern man wische die Feder aus, am besten mit einem Leder-Lappen, aber nicht mit Wolle (Tuch), von der womöglich noch mehr Fasern hängen bleiben, aber auch nicht mit den Fingern, weil diese immer etwas fettig sind; auch würde man mit den beschmutzten Fingern dann leicht den Federhalter und die Speise-Karte verunreinigen. Eine unreinliche Karte aber, sei sie nun mit Tinte beschmiert, fettig oder sonst unsauber (von Bier, Wein, Sose usw.) ist ein Gräuel. Fett vertragen Stahlfedern garnicht; eine fettig gewordene Feder wirft man am besten weg; die Tinte haftet an solchen nicht ordentlich, fließt unregelmäßig aus und macht leicht »Klexe«. Hat sich an der Feder durch Eintrocknen oder zu dicke Tinte ein Ansatz gebildet, so schabe man ihn vorsichtig mit einem Hölzchen oder mit einem Messer ab; man kann die Feder auch in Wasser ausspülen.

2) Tinte und Tintenfaß. Gute, dünnflüssige Tinte, am besten von dunkler, dunkelblauer oder dunkelroter (violetter) Farbe, sogen. Alizarin-Tinte (aus Alizarin-Farben hergestellt), die bald von selbst nachdunkelt, schwarz wird, ist am empfehlenswertesten. Man vermeide Kopier-Tinte, weil diese dickflüssiger ist (durch Zusatz von Zucker oder Gummi-Dextrin), schwerer trocknet und leicht schmiert. Man lasse das Tintenfaß, so lange man es nicht benutzt, nicht offen stehen, weil die Tinte sonst leicht eintrocknet, dickflüssig wird, weil Staub hineinfällt, der dann in die Feder kommt usw. Dick gewordene Tinte verdünne man einfach mit Wasser. Vor dem Nachgießen aus der Flasche reinige man erst das Tintenfaß gründlich vom

Ansatz an der Seite und vom Bodensatz, auch schüttle man die Flasche vorher nicht um, weil Tinte immer absetzt. Man mache das Tintenfaß immer gut voll, damit man mit der Feder nicht auf den Boden aufzustoßen braucht, was die Feder-Spitze ruiniert, und weil sich auf dem Boden mit der Zeit immer wieder Satz bilden wird, den man sonst in die Feder-Spitze bekommt. Hat man aber die Feder zu tief eingetaucht, was bei Gewöhnung leicht zu vermeiden ist, so spritze man sie nicht aus oder um sich herum, wohl gar den Tisch, das Tischtuch, den Teppich, die weißgescheuerten Dielen, die Tapeten voll, sondern halte die Innenseite der Feder einen Augenblick an den oberen Innenrand des Tinten-Fasses, sodaß die überflüssige Tinte aus der Feder in das Tintenfaß abläuft, was zugleich eine Ersparnis an Tinte ist. Man benutze nicht die Tinten-Flasche, womöglich eine mit langem engen Hals, als Tintenfaß, zum Eintauchen der Feder, weil man so leicht den Federhalter, dann die Finger und die Speise-Karte beschmutzt. Natürlich sind Klexe zu vermeiden. Hat man aber einen gemacht, was ja jedermann passieren kann, so schmiere man ihn nicht breit, drücke ihn auch nicht mit einem vielleicht schlechten Löschpapier aus, sondern lasse ihn vorsichtig mit der Ecke oder dem Rand eines guten Stückes Löschkarton aufsaugen, den Rest trocknen und radiere dann vorsichtig. Speise-Karten von meist dickem Papier oder Karton vertragen schon eine derbe Radur. Radierte Stellen sind aber rauh, weil der glättende Leim abgeschabt ist, und dringen leicht; beim nochmaligen Beschreiben der Stelle also Vorsicht! Man kann auch farbige Tinte benutzen, doch vermeide man grellrote, außer zu Verzierungen; eine Speise-Karte, ganz mit roter Tinte geschrieben, ist ebenso Augengift, wie ein solcher Brief.

3) Die Schriftart. Da die Speisen-Namen vielfach ausländische (französische usw.) sind, ausländische Schriftzeichen (Accente usw.) darin vorkommen, und da die Restaurants vielfach auch von Ausländern besucht werden, die unsere deutsche (gotische) Schrift nicht kennen, so benutze man am besten lateinische (Antiqua-) Schrift, die ohnehin als Auszeichnungsschrift fetter, deutlicher ausfällt. Manche Speisen-Namen, z. B. Beefſteak, Remoulade (Accent auf dem é fehlt!), a la francaiſe (Accent auf dem à und die Cédille am ç fehlen), aux confitures usw. würden in deutscher (gotischer, Fraktur-) Schrift geradezu lächerlich, schuljungenmäßig aussehen, als hätte der Schreiber noch nicht die lateinische Schrift schreiben gelernt,

die jetzt in jeder Dorfschule gelehrt wird. Schreibt doch auch fast kein Mensch seinen Namen in der sogenannten deutschen (gar nicht deutschen, sondern gotischen) Schrift. Jedenfalls ist die gewissermaßen internationale Speise-Karte nicht das Versuchsfeld für mißverstandene, zu weit getriebene Deutschtümelei, so sehr wir sonst für Beseitigung überflüssiger Fremdwörter sind. — Es ist schon bei der »Feder« erwähnt, daß man eine kräftige, und wir setzen hinzu etwas steile Schrift schreiben soll; eine Frauenzimmerhand und die schräg gesägte, langschwänzige, dünne kaufmännische Hand taugen für Speise-Karten nicht.

4) Einteilung und Zeilenbrechen. Bevor man einen Speisen-Namen mit den Neben-Angaben auf die Speise-Karte schreibt, soll man im Geiste erst kurz die Raumverhältnisse überschlagen. Dies gilt insbesondere bei langen Namen und kurzen Zeilen. Man teile also entsprechend ein. Wenn thunlich, sieht es (wie beim Druck) besser aus, nimmt ein Speisen-Name mit Neben-Bezeichnung nur eine Zeile weg. Ist man mit dem Raum gleich von vornherein, bei Anfang der Zeile, etwas haushälterisch, so wird das meist gelingen; doch dürfen die Worte auch nicht auf Kosten der Deutlichkeit zu nahe an einander stehen; ebenso dürfen die Buchstaben nicht zu klein sein und zu dicht an einander stehen. Kommt man mit einer Zeile nicht aus, so richte man sich beizeiten auf zwei ein, aber teile sinngemäß ab, nicht mitten in einem Worte (mit Teilungs-Zeichen) also z. B.:

nicht:	Beefsteak von Filet mit Sardellenbutter oder Champignons	1	50
sondern:	Beefsteak von Filet mit Sardellen-Butter oder Champignons	1	50

NB. Der Preis gehört stets in die Höhe der zweiten (letzten) Zeile, nicht in die der ersten.

Es ist durchaus nicht notwendig und nur Buchdrucker-Voreingenommenheit, daß die erste Zeile (wie beim Buchdruck) durchaus bis an das Ende gehen müsse. Man schreibe die Zeilen nicht zu dicht untereinander, damit nicht die Schrift der einen in die der anderen läuft. Kommt man mit dem Raum nicht aus, so schreibe man ruhig die übrigbleibenden Speisen-Namen auf den leeren Rand der Karte. Manche Gäste schauen zuerst danach, wie schon an anderer Stelle näher erklärt. Muß man aber die Zeilen eng halten, so vermeide man langschwänzige Schrift und gebe sich bezüglich der Deutlichkeit doppelte Mühe.

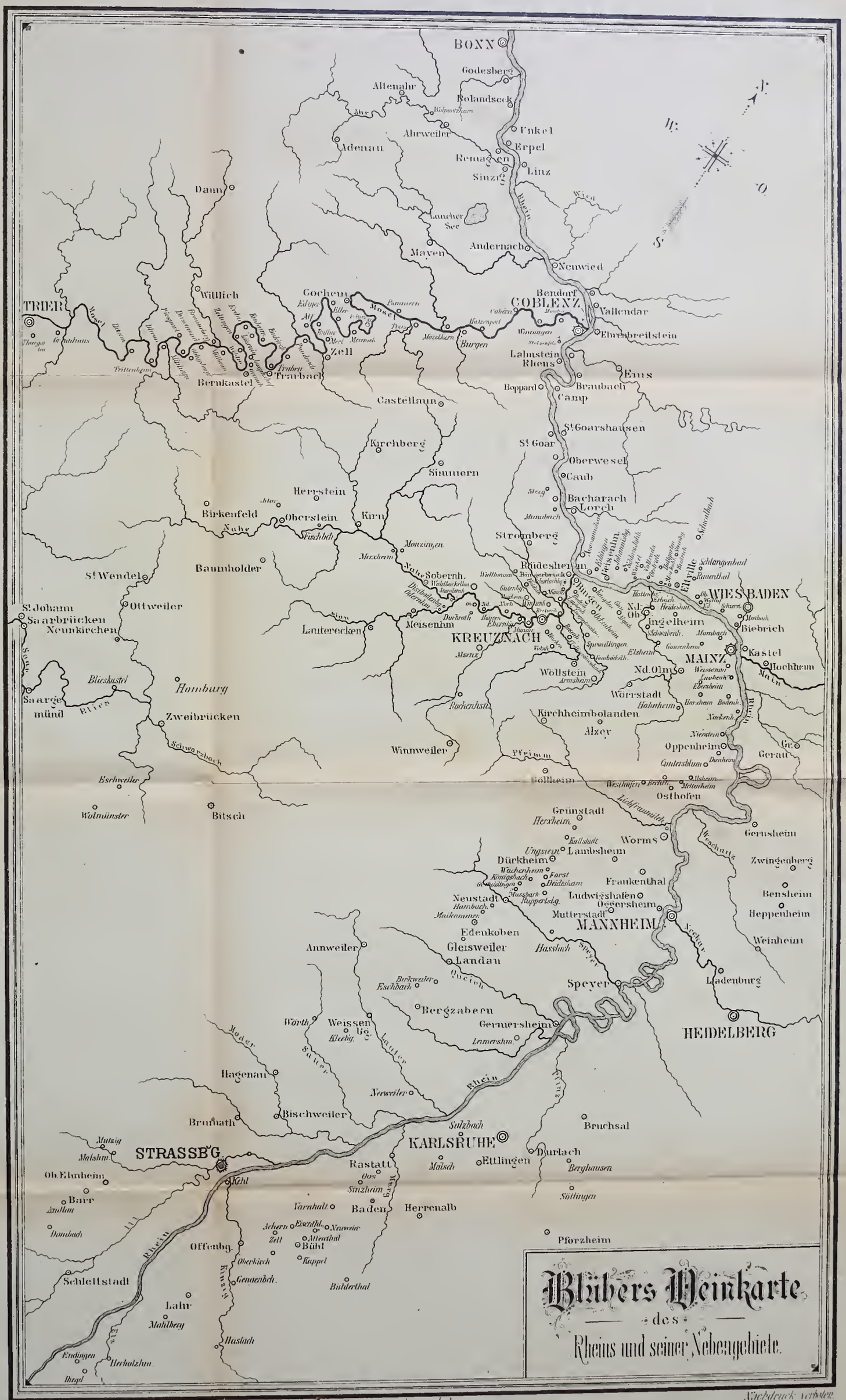
5. Konsequenz oder Gleichmäßigkeit in der Schreibung. Zwar sieht es am schönsten aus, ist eine Speise-Karte nur in einer Sprache geschrieben, rein deutsch oder rein französisch, zwar soll man Mischmasch-Karten vermeiden, doch hat sich besonders im Deutschen ein derartiger Küchen-Jargon (Kauderwelsch) eingebürgert, daß eine rein deutsche Karte fast unmöglich ist. Es ist übrigens im Englischen nicht besser. Wenn man nun schon das Französische, das als Küchen-Sprache hauptsächlich in Betracht kommt (auch Englisch!), nicht ganz vermeiden kann oder will, so sei man wenigstens konsequent, d. h. man schreibe z. B. nicht in einunderselben Karte dasselbe Wort, dieselbe Bezeichnung einmal so, einmal so, nicht einmal Lende, dann Filet, nicht einmal Côtelettes, dann Kotelett, nicht einmal Beefsteak, dann Rindsstück, nicht einmal aux Champignons, dann »mit Tafelpilzen«, erst Beefsteak von Filet, dann Beefsteak à la béarnaise; ferner bei zusammengesetzten Speisen-Namen nicht halb deutsch, halb fremdspraehig, z. B. Ungarischer Roastbraten (Blödsinn!), nicht Rumpfsteak, sondern Rumpsteak oder Rumpfstück, nicht Hirschsteak (entsetzlich!), sondern Hirschschnitzel oder Steak de cerf, nicht Kalbsteak oder Kalbssteak, sondern entweder Kalbsstück oder Calf's-steak (in England ganz ungebräuchlich, besser »Vealsteak«), Kartoffeln frites (!!!) usw. Warum Schnitzel à la Holstein statt Holsteiner Schnitzel, Schnitzel à la saxonne und nicht Sächsisches Schnitzel oder Schnitzel auf sächsische Art? Mit dem à la wird überhaupt ein schrecklicher Unfug getrieben, als wäre es ein deutsches Wort; und es läßt sich doch so leicht umgehen, z. B. Holsteiner Schnitzel, was so gut klingt wie Wiener Schnitzel, Sächsisches Schnitzel, Rostbraten, Rumpfstück mit Champignons (oder Tafelpilzen), Rippchen (statt »Côtelettes«), Lende statt Filleh! Das Thema ist unendlich — aber man predigt tauben Ohren, es ist da fast alles vergeblich! Der Speisekarten-Schreiber wird ja meist daran nicht viel ändern können, weil er an das Kauderwelsch des »sachverständigen« Koches gebunden ist, aber der Tropfen höhlt den Stein aus — so manches kann er vielleicht doch allmählich auch darin bessern.

6. Rechtschreibung, Orthographie. Über dieses Thema werden wir uns noch an anderer Stelle und so nachdrücklich aussprechen, daß wir es hier kurz machen können. Was nützt die schönste gedruckte und geschriebene Speise-Karte, wenn sie von gemeinen, lächerlichen Fehlern strotzt? Die Rechtschreibung der gebräuchlichsten Speisen-Namen soll der Schreiber im Kopfe

haben. Aber alle die Tausende und Abertausende von meist fremdsprachigen Namen richtig im Kopfe zu haben, ist keinem Menschen, keinem gelehrten Professor, geschweige denn einem einfachen Koch oder Kellner zuzumuten. Er soll es sich aber auch nicht einbilden, daß er alles weiß, sondern nur die Worte aus den Kopfe niederschreiben oder abschreiben, von denen er ganz sicher ist, daß er sie richtig kennt; die andern soll er in einem zuverlässigen Handbuch, wie dieses eines ist, nachschlagen und so oft immer wieder nachschlagen, bis sie in seinem Kopfe ganz unzweifelhaft richtig festsitzen. Es ist keine Schande, nicht alles zu wissen, aber die Einbildung, daß man alles (?) wisse und niehts mehr zu lernen brauche (!), ist eine Schande! — Kann der Speisekarten-Schreiber einen Speisen-Namen wegen undeutlicher Schrift, weil ihm unbekannt oder weil abgekürzt, nicht genau lesen, so frage er lieber den Koch, Wirt usw. (mit deren Rechtschreibung es freilich oft auch schlimm bestellt ist), statt daß er Unsinn schreibt. Deren Fehler verbessere er aber ohne Aufhebens still und begnüge sich mit dem Bewußtsein, es richtiger zu wissen. Auch der Koch, der Prinzipal usw. sind Menschen, die manchmal noch Lehre annehmen. In Streitfällen sei er aber fest und poche zuversichtlich auf die Autorität unseres Buches! Es wird ihn nicht leicht im Stiche lassen.

7) Sonstiges. Daß man zum Schreiben der Speise-Karte eine gute Unterlage, am besten von Löschkarton, haben muß, daß man unter die schreibende Hand, wo die Finger auf dem Papier aufliegen, am besten ein Stück reines Papier legt, damit man die Speise-Karte nicht fettig oder schweißig macht, weil das nicht nur schlecht aussieht, sondern weil es sich hernach an den Stellen schlecht schreibt (die Tinte haftet nicht), daß man statt des veralteten Streusandes zum Ablöschen (man lasse lieber eintrocknen!) der Schrift guten Löschkarton nimmt, daß man auch einen für seine Hand passenden, nicht zu kurzen (abgeschnittenen oder abgebrochenen) Federhalter haben muß, sei als fast selbstverständlich nur nebenbei bemerkt. Ein besonderes Kapitel sei aber noch dem Hektographen gewidmet.

8) Der Hektograph. Trotz aller diesem Vervielfältigungsmittel anhaftenden Mängel wird der »Hektograph« doch noch vorzugsweise zur Vervielfältigung von Speise- und Tafel-Karten benutzt; neuerdings hat man statt des Hektographen, einer in einen Blechkasten ausgegossenen gallertartigen Masse, auch die sogenannten Hektographen-Blätter in allen gewünschten Größen (Formaten), die etwas bequemer, aber auch kostspieliger sind.


BONN
Godesberg
Altenahr
Rolandseck
Ahrweiler
Adenau
Unkel
Erpel
Remagen
Linz
Sinzig
Dann
Andernach
Mayen
Neuwied
Wied
Rhein
Laacher See
Wittlich
Cochem
Bendorf
COBLENZ
Vallendar
TRIER
Mosel
Ehrenbreitstein
Lahnstein
Rhens
Burgen
Moselkern
Zell
Traben
Trarbach
Berncastel
Boppard
Braubach
Camp
Ems
Castellaun
St Goarshausen
Kirchberg
St Goar
Oberwesel
Simmern
Caub
Herrstein
Bacharach
Lorch
Birkenfeld
Oberstein
Idar
Nahe
Kirn
Fischbach
Stromberg
Rüdesheim
Ehrenfels
Elfville
Schlangenbad
WIESBADEN
Ob Ingelheim
Biebrich
Mosbach
Baumholder
St Wendel
Sobernh.
Monzingen
Merxheim
St Johann
Saarbrücken
Neunkirchen
Ottweiler
Lauterecken
Meisenheim
KREUZNACH
Sprendlingen
Elsheim
MAINZ
Kastel
Hochheim
Wöllstein
Nd. Olm
Worrstadt
Saar
Saargemünd
Blieskastel
Homburg
Zweibrücken
Schwarzbach
Rockenhsn
Kirchheimbolanden
Alzey
Winnweiler
Pfrimm
Oppenheim
Gau Gerau
Gollheim
Osthofen
Eschweiler
Waltmünster
Bitsch
Grünstadt
Herxheim
Worms
Gernsheim
Ungstein
Lambsheim
Dürkheim
Zwingenberg
Frankenthal
Bensheim
Neustadt
Ludwigshafen
Oggersheim
Mutterstadt
Heppenheim
MANNHEIM
Edenkoben
Weinheim
Annweiler
Gleisweiler
Landau
Speyer
Ladenburg
Bergzabern
Germersheim
HEIDELBERG
Weissenburg
Hagenau
Neuweiler
Bischweiler
Brumath
Bruchsal
Sulzbach
KARLSRUHE
Durlach
STRASSBG
Rastatt
Ettlingen
Berghausen
Ob Ehnheim
Kehl
Barr
Baden
Herrenalb
Pforzheim
Offenbg
Schlettstadt
Lahr
Mahlberg
Hasslach
Bühl
Bulderthal
Endingen
Herbolzhm
Rheinau
Rhein
Murg
Neckar
Queich
Lauter
Sauer
Moder
Isar
Elz
Kinzig
Main
Nahe
Saar
Blies
Schwarzbach
Pfrimm
Speyer
Hasslach
Prinz
Zeschnitz
Lichtenauthl
Westhofen
Bechtheim
Mettenheim
Nierstein
Guntersblum
Dienheim
Uelversheim
Ebersheim
Laubenheim
Wiesenau
Hahnheim
Hardheim
Bodenh.
Nackenh.
Gau-Algesheim
Sprendlingen
Winzenheim
Mombach
Schwabsburg
Ingelheim
Heidesheim
Gau-Bischofsheim
Ober-Ingelheim
Nieder-Ingelheim
Erbach
Hattenheim
Walluf
Schierst.
Kiedrich
Eltville
Rauenthal
Schwalbach
Steeg
Manubach
Bacharach
Lorch
Caub
Oberwesel
St Goar
St Goarshausen
Boppard
Braubach
Camp
Ems
Lahnstein
Rhens
Burgen
Moselkern
Cochem
Zell
Traben
Trarbach
Berncastel
Wittlich
Dann
Andernach
Mayen
Neuwied
Rhein
Laacher See
Wied
Adenau
Ahrweiler
Altenahr
Rolandseck
Godesberg
Unkel
Erpel
Remagen
Linz
Sinzig
Ehrenbreitstein
Vallendar
Bendorf
COBLENZ
Kochem
Bernkastel
Trittenheim
Thorgau
Gr Landhaus
Mosel
Alf
Bullay
Merl
Mesenich
Ellerb
Pünderich
Enkirch
Zeltingen
Wehlen
Graach
Bernkastel
Lieser
Kues
Wittlich
Dann
TRIER
Mosel
Ruwer
Saar
Kyll
Sauer
Our
Prüm
Nims
Lieser
Alf
Bullay
Merl
Mesenich
Ellerb
Pünderich
Enkirch
Zeltingen
Wehlen
Graach
Bernkastel
Lieser
Kues
Traben
Trarbach
Berncastel
Trittenheim
Thorgau
Gr Landhaus
Mosel
Ruwer
Saar
Kyll
Sauer
Our
Prüm
Nims
Lieser
Kochem
Zell
Traben
Trarbach
Berncastel
Wittlich
Dann
TRIER
Mosel
Ruwer
Saar
Kyll
Sauer
Our
Prüm
Nims
Lieser
Alf
Bullay
Merl
Mesenich
Ellerb
Pünderich
Enkirch
Zeltingen
Wehlen
Graach
Bernkastel
Lieser
Kues
Traben
Trarbach
Berncastel
Trittenheim
Thorgau
Gr Landhaus
Mosel
Ruwer
Saar
Kyll
Sauer
Our
Prüm
Nims
Lieser
Blübers Weinkarte
des
Rheins und seiner Nebengebiete.

Es sind etwa 3 mm dicke, sehr klebrige, innen durch Einlage eines Ölblattes zusammengehaltene, auf beiden Seiten mit Hektographenmasse überzogene Blätter, die dem Hektographen gegenüber den Vorteil bieten, daß man sie nach Benutzung nicht abzuwaschen braucht. Die Hektographen-Tinte, die noch auf der Oberfläche haftet, sinkt dann bald von selbst nach unten bis auf das Ölblatt, und man kann dann das Hektographenblatt von neuem benutzen, doch nicht mehr als etwa fünf- bis sechsmal. Dann muß man es wegwerfen, weil man sonst auf die Abzüge Tinten-Flecke bekommen würde; die schwache Schicht der Hektographen-Masse ist dann voll Tinte gesogen. Anders bei dem eigentlichen Hektographen, dessen Benutzung fast unbeschränkt ist, behandelt man ihn gut.

Es gibt zwar unzählige Rezepte zur Herstellung von Hektographen-Masse, doch thut man am besten, man kauft sie in einem Drogen-Geschäft fertig; Preis das Kilogramm 1,80 bis 3 Mk. Eine von der französischen Regierung besonders empfohlene Bereitungs-Vorschrift lautet, auf 1 kg Masse berechnet: 100 gm Leim läßt man in einem Topfe kalt in 500 gm Glycerin aufquellen; dann setzt man 375 gm Wasser zu und erwärmt das Ganze unter öfterem Umrühren, am besten in einem Wasserbade (au bain-marie), und setzt schließlich 25 gm fein gepulverten Schwerspat oder Kaolin zu; auch etwas Creolin kann man der besseren Haltbarkeit (gegen Verschimmeln) halber zusetzen. Die Masse darf nicht bis zum Sieden erhitzt werden.

Eine andere gute Masse stellt man durch Zusammenschmelzen von 100 Teilen Vergolderleim, 400 Teilen Glycerin von 28° B. und 200 Teilen Wasser her. Die Schrift entfernt sich besser, wenn man außerdem etwas schwefelsauren Baryt zusetzt.

Ist die Hektographen-Masse fertig, d. h. gleichmäßig, so gießt man sie vorsichtig, vielleicht durch ein Haarsieb oder Seihtuch (um etwaige Fäserchen oder Klümpchen zurückzuhalten), in den ganz wagerecht gestellten Hektographen-Kasten; Bodensatz läßt man im Topf zurück. In diesem Kasten läßt man die Masse erkalten, die dann eine gallertartige Konsistenz (Dichtigkeit) annimmt und zum Gebrauch fertig ist. Etwaige Bläschen in der flüssigen Masse, die sich gewöhnlich bilden, bringt man durch Betupfen mit einem Hölzchen entweder zum Zerplatzen, oder schiebt sie, besonders die kleineren, in eine Ecke des Kastens — sonst gibt es hernach bei der Benutzung an den Stellen Löcher, und die Schrift bleibt weg, wird lückenhaft, unleserlich. Die Masse im Kasten soll etwa 2 cm stark sein.

Den Hektographen-Kasten läßt man aus Zinkblech beim Klempner machen, indem man ihm die gewünschte Größe angibt. Diese richtet sich nach dem Format der Speise-Karten, reichlich genommen, d. h. auf allen vier Seiten etwa 2 bis 3 cm größer. Der Kasten muß etwa 3 cm hoch (tief) sein. Besonderer Deckel dazu (mit übergreifendem Rand) ist zur Abhaltung des Staubes bei Nichtbenutzung angebracht. Füße oder Rippen am Boden sind zu widerraten, weil dadurch der Boden leicht ungleich wird, sich an den nicht unterstützten Stellen senkt. Man fertige die Masse niemals im Kasten selbst an, sondern immer in einem besondern Topfe (irdenen, besser Blechtopf). Auch vom Erwärmen der Masse im Kasten ist abzuraten, weil sie zu leicht darin anbrennt. Macht sich Umschmelzen der Masse nötig, weil sie löcherig, rissig, durch eingesunkene Tinte trübe, schmutzig geworden, abgenutzt ist, so nehme man sie ganz heraus und schmelze sie, nötigenfalls unter Zusatz neuer Masse, im Topf um, wie oben angegeben. Ebenso behandle man die fertig gekaufte Masse. Ganz verdorbene, schmutzige, schimmlige, brüchige, trocken gewordene Masse werfe man lieber weg, statt daß man aus falscher Ersparnissucht auch die neue, gute Masse mit verdirbt.

Hektographen-Tinte gibt es in fast allen Farben und Sorten; immer ist eine Anilin-Farbe die färbende Substanz. Auch zu ihrer Herstellung könnten wir Vorschriften geben, doch kauft man sie am besten in einer Papier-Handlung oder in einem Drogen-Geschäft fertig. Die gebräuchlichsten Farben sind violett und blau; zur Verzierung benutzt man rot (für die Preise) und grün. Auch schwarz und gelb gibt es, die aber nur selten zur Verwendung kommen. Alle Hektographen-Tinten sind sehr dickflüssig und klebrig, schlimmer wie Kopier-Tinte. Deshalb ist auch schwer mit ihnen zu schreiben; aber je dicker (farbhaltiger), desto ergiebiger sind sie, d. h. desto mehr Abzüge kann man von mit ihnen geschriebenen Urschriften bekommen. Man benutzt hierbei spitzere Federn; ist die Feder zu breit, so werden die Striche zu dick, die Schrift läuft ineinander und die Abzüge fallen unsauber aus. Wird die Tinte in der Feder zu dick, so muß man die Feder reinigen oder eine ganz neue nehmen. Durch Vertrocknen zu dick gewordene Tinte verdünnt man mit Wasser, besser mit Essig, oder auch wohl mit Zucker-Wasser. Als Feder kann man jede Stahlfeder benutzen, auch Rundschrift-Federn; besondere Hektographen-Federn gibt es nicht.

Hat man die Urschrift, die man schreibt wie jedes andre Schriftstück, angefertigt und ist sie trocken (nicht ablöschen!), so lege man sie mit der Schriftseite ohne weiteres auf die Masse, drücke sie überall sanft an, ohne Blasen zu lassen, und lasse sie einige Minuten darauf liegen; ist die Schrift frisch, nur kurze Zeit, ist sie schon sehr trocken, etwas länger. Um später beim Anfertigen der Abzüge die Lage der Ursehrift genau wieder zu treffen, klebe man an zwei Ecken derselben Seite je eine Ecken-Marke aus Papier-Streifchen auf die Masse; andernfalls würden die Abzüge unegal ausfallen, sehief, zu hoch, zu tief, zu weit rechts, zu weit links kommen, sodaß man viel Ausschuß bekäme. Nachdem man die Urschrift vorsichtig abgehoben hat, wartet man etwa zehn Minuten, ehe man Abzüge macht.

Genau so wie zuerst die Urschrift, lege man die zu den Abzügen bestimmten Formulare auf die Masse, streiche sie mit der Hand auf der Rückseite glatt und sanft an, ziehe dann aber das Blatt sofort wieder ab, indem man es, am besten von der Langseite und zwei Ecken aus, vorsichtig abhebt. Man nehme sich dabei in acht, daß man nicht Masse mit abhebe, sonst ist es an der Stelle mit der Schrift vorbei. Die Abzüge lege man sofort, einen über den andern, mit der Schrift nach unten, glatt und etwas Schweres darauf; sonst rollen sie sich, was sehr lästig ist. Es gehört dazu etwas Übung, da noch mancher kleine Vorteil dabei ist, der sieh sehriftlieh schwer erklären läßt. Wie den ersten, so macht man alle Abzüge, so viel man deren braucht und so lange die Schrift leserlich bleibt. Allmählich werden die Abzüge durch Abfärben immer blasser, bis die Schrift nicht mehr gut zu erkennen ist. Die Anzahl der Abzüge, die eine Urschrift gibt, ist sehr verschieden, je naeh der Tinte und Masse. Gewöhnlich gibt es nieht mehr als etwa 35 gute Abzüge; bis 100, wie manche behaupten und wie der Name besagt (das griechisehe Wort »Hektograph« heißt auf deutsch wörtlich »Hundertschreiber«) dürfte selten sein. Reichen die Abzüge nicht aus oder passiert etwas beim Abziehen an der Schriftfläche der Masse, so ist eine neue Urschrift, Abwaschen oder gar Umschmelzen der Masse erforderlich.

Sofort nach gemachtem Gebrauch muß man die Schriftfläche der Hektographen-Masse recht sorgfältig abwaschen, am besten mit einem weichen, ganz sandfreien, in lauwarmes Wasser getauchten Schwamme, wobei die Oberfläche der Masse schäumt. Man muß so lange waschen, bis die Schrift vollständig abgewaschen ist. Nicht zu vermeiden ist es, daß dadurch die Masse

allmählich dünner wird oder auch Vertiefungen und Löcher bekommt. Wie oft der Hektograph bis zum Umschmelzen oder bis zur Neufüllung benutzt werden kann, läßt sich schwer sagen, kommt viel auf die Behandlung an; bei sorgfältiger Behandlung mindestens zwölfmal, wenn zu stark gewaschen wird aber wohl nur fünf- bis sechsmal. Schließlich wird immer Umschmelzen nötig. Man spiele nach dem Abwaschen mit reinem Wasser nach, kann auch den Hektographen sanft mit einem Leinentuch abtrocknen. Um Schimmeln zu verhüten, muß die Oberfläche gut trocken sein. Man hebe den Hektographen dann an einem kühlen Orte auf. Die hektographische Schrift bleicht, wie eine jede Anilin-Farbe, allmählich an der Sonne, im Lichte, ein Schicksal, das sie mit der Photographie teilt. Zu Urkunden verwende man sie also nicht!

Ein neues, verbessertes Verfahren, mit dem man die doppelte Anzahl Abzüge machen kann (bis 150), die deutlicher ausfallen und auch nicht bleichen, ist die Verwendung einer Art Tinte, bestehend aus Eisen-Vitriol, Galläpfel-Extrakt und Gummi arabicum. Die Schrift wird wie bei dem vorigen Verfahren auf die Hektographen-Masse gebracht, aber bevor man einen Abzug macht, überwalzt man die Druckplatte jedesmal mit Buchdrucker-Schwärze. Walze und Farbe bekommt man zu kaufen.

Es gibt noch eine ganze Menge andrer Arten von Vervielfältigungs-Apparaten, wie den »Tachographen«, den »Schapirographen« usw., die für Laien aber zu umständlich zu hantieren sind. Ebenso ist es mit dem Autographen, bei dem mit einer besonderen autographischen Tinte auf besonderem, präpariertem Papier eine Urschrift herzustellen ist, die dann auf einen Lithographiestein oder eine Zinkplatte übertragen wird, von denen man nach jedesmaligem Überwalzen mit Buchdruck-Farbe eine beliebige Anzahl Abzüge herstellen kann. Man überlasse das besser den Lithographen von Fach.

Natürlich wird das Lesen dieser Vorschriften noch lange nicht genügen, aus einem schlechten einen guten Speisekarten-Schreiber zu machen. Zu allem gehört Übung, gehört Geduld. Also üben, feste üben, geduldig üben! Kein Meister ist vom Himmel gefallen. Aber Übung macht den Meister. Und wer Meister ist, der lehre geduldig die Lernbegierigen, züchtige aber die Lernfaulen und eingebildeten Nichtswisser!

Herstellung und Ausstattung

von

Tafel- und Speise-Karten, Getränke-Karten usw.

Wenn auch nachfolgende Vorschriften vielfach mehr für den Drucker von Speise-Karten, Menüs usw. passen, so muß der Auftraggeber immerhin doch wissen, wie er sie gedruckt zu verlangen hat, zumal es den meisten Druckern gleichgültig ist, wie eine Speise-Karte ausfällt — wenn sie ihm nur bezahlt wird. Anders beim Gastwirt, seinen Gehilfen und beim Gast. Deshalb diene folgendes schwarz auf weiß als Anhalt:

Bei der Behandlung dieses Themas muß man zuerst einen Unterschied machen zwischen Speise-Karten, auch Speis-Zettel (Österreich) genannt, französisch einfach *carte* oder *liste des mets*, englisch *bill of fare*, und den Tafel-Karten, französisch *menu*, auf denen die Speise-Ordnung oder Speisen-Folge verzeichnet wird. Erstere enthalten ein Verzeichnis der vorhandenen Speisen mit oder ohne Angabe des Preises einer jeden. Die Preisangabe fällt weg, falls ganze Mahlzeiten von mehreren Gängen zu einem bestimmten Gesamtpreis gegeben werden, mit dem Rechte der Gäste, sich aus einer größeren Anzahl der aufgeführten Gerichte eine gewisse Anzahl zu wählen. Speise-Karten findet man nur in Speise-Häusern (Restaurants und Hotels). Letztere, die Tafel-Karten, enthalten nur die Reihen-Folge, in der die Speisen und die dazu gegebenen Getränke angerichtet und dargereicht werden, in Gasthäusern zuweilen mit Angabe des Preises für ein »Gedeck« (Couvert). Die Speise-Karten gelten für einen längeren Zeitraum, z. B. für die Frühstückzeit (Frühstücks-Karte), Mittagzeit (Mittags-Karte), Abend-

zeit (Abend-Karte), für den ganzen Tag (Tages-Karte, *carte du jour*) oder auch noch länger. Die Tafel-Karten gelten dagegen nur für eine bestimmte Mahlzeit *(déjeuner, dîner, table d'hôte, souper).* Bei Büffetten gibt es allerdings zuweilen auch Tafel-Karten, die jedoch nur dazu dienen sollen, den Gästen die vorhandenen Speisen bekannt zu geben, um ihnen die Auswahl zu erleichtern. Die Speise-Karten, gewöhnlich von größerem Umfange, weil sie eine Auswahl von Speisen zu enthalten pflegen, werden meist einfach ausgeführt, doch gibt es Ausnahmen, besonders in feinen Häusern, wo auch damit ein immer mehr zunehmender Aufwand getrieben wird; die Tafel-Karten sind dagegen meist kleiner, weil sie naturgemäß weniger Gerichte aufführen, aber reicher ausgestattet. Für die Getränke-Karten, besonders Weinkarten in Gasthäusern, gilt ungefähr das über Speise-Karten Gesagte; oft findet man beide vereinigt, und zwar so, daß die Getränke auf der Rückseite der Speise-Karten verzeichnet stehen. In Weinstuben nehmen sie meist den Charakter gewöhnlicher Preisverzeichnisse an, in Cafés sind es meist kleine zierliche, sauber ausgeführte Kärtchen. Unter den Tafel-Karten oder auf der Rückseite, selbst auf einem zweiten Blatt (bei gefalzten Karten), findet man oft ein Preisverzeichnis der Weine in kleinerer Auswahl, sobald der Wein im Preise des Gedeckes nicht mit inbegriffen ist, also nur in Gasthäusern. Andernfalls wird der Wein (auch Bier, Likör) vor, hinter oder unter dem Gericht (möglichst in einer abstechenden Schrift) angeführt, zu dem er gereicht wird.

Für die Herstellung von Tafel- und Speise-Karten lassen sich feststehende Vorschriften kaum geben, aber wir wollen es mit gewissen Anhalts-Punkten versuchen.

Tafel-Karten für bestimmte Festmahle müssen im allgemeinen kunstvoller gehalten sein, als solche und Speise-Karten für den täglichen Gebrauch, schon aus Rücksicht auf den Kostenpunkt.

Bei kleinen Festmahlen im engeren Kreise wird man sich mit Benutzung vorrätiger Formulare begnügen und die Speisen handschriftlich eintragen. Besser wird immer der Buchdruck oder Steindruck aussehen, die in Schriften und in Farben die mannigfachste Abwechselung bieten. Selbst die schönste Handschrift, und sei sie mehrfarbig ausgeführt, wird mindestens ungleichmäßig ausfallen. Hektographische oder autographische Abzüge davon, wie vielfach üblich, sehen immer aus, als sollte der Druck gespart werden. Die Raumverteilung gelingt beim Schreiben oft nicht gleichmäßig, während dies der Setzer mit seinen verschiebbaren Schriftzeichen weit besser in der Hand hat und beim Druck eine Karte genau wie die andere ausfällt.

Man benutze zu Tafel-Karten einen kräftigen, guten Karton, nicht Papier, das immer zu dünn ist und leicht knickt, zu Speise-Karten ein gutes, glattes und starkes Papier, am besten von weißer Farbe, die immer fein bleiben wird. Aber es gibt auch sehr schöne farbige Kartons und Papiere; nur wähle man bei ernsten Gelegenheiten nicht zu grelle Farben, die leicht den Geschmack beleidigen. Dagegen kann man mit den Druckfarben wechseln, je nach der Gelegenheit und den zu Gebote stehenden Mitteln. Mehrere Farben fallen, wenn nicht zu bunt, besser aus, als eine. Insbesondere empfiehlt es sich in diesem Falle, die Anfangs-Buchstaben oder Überschriften wie die etwa auf den Tafel-Karten mit verzeichneten Weine und die Einfassung in verschiedenen Farben herzustellen. Jede Farbe mehr macht aber die Herstellung entsprechend teuerer. Man nehme zu Speise-Karten nicht zu dünnes oder rauhes Papier, man spare darin nicht zu sehr, sondern entweder starkes, glattes, festes Schreibpapier oder schwachen Karton guter Qualität; denn Speise-Karten müssen etwas aushalten, zumal wenn sie gebrochen (gefalzt) und in die Tasche (des Kellners) gesteckt werden. Man vermeide aber auch zu starken Karton, weil dieser, wenn billig und gering, leicht bricht, wenn gut aber sehr teuer ist.

Die Farbe der Speise-Karten sei also möglichst weiß, was immer fein aussieht, wenn es auch leichter schmutzt. Buntfarbige starke Schreibpapiere und Kartons sind in den wechselnden Formaten der Speise-Karten schwer oder gar nicht passend zu haben, sodaß es wertlose Abfälle (Abschnitte) gibt, die aber mit bezahlt werden müssen. Eine knallrote, grasgrüne, kornblumenblaue oder scharfgelbe Speise-Karte sieht nicht gerade fein aus, doch läßt sich über den Geschmack nicht streiten. Manchmal wählt man zum Unterschied von anderssprachigen oder Weinkarten abstechende Farben; dann nehme man die zarten hellen Farben, wie lachsfarbig, gemsfarbig, blaßrosa, blaßblau, blaßgelb. Farbige Karten verschießen auch leicht, besonders die rötlichen. Zu kleineren Menüs (Tafel-Karten) wähle man steiferen Karton; sie können auch blaßfarbig in allen Nüancen sein. Für Weinkarten gilt dasselbe, wie für Speise-Karten und Menüs, je nach Größe; wählt man farbige, dann zieht man für Weinkarten blaßgrüne vor, die Farbe des Mosel-Weines.

Ebenso vielgestaltig wie die Schrift sind die Formate. Man wähle nicht zu große, damit sie nicht plump ausfallen und unhandlich sind, aber auch nicht zu schmale, damit möglichst jedes Gericht nebst Zubehör in eine Zeile geht. Dasselbe gilt für mehrspaltige Speise-Karten hinsichtlich der Spalten-Breite. Sind die Spalten zu schmal, so verführt dies zu unglücklichen, gewagten und unmög-

lichen Abkürzungen (»geb.« statt gebraten, deutsch. statt deutsches, deutschem, gesch. statt geschmort oder geschwungen) und ähnliche sprachliche Ungeheuerlichkeiten mehr, die auf die Bildungs-Stufe des Druckers und des Auftraggebers kein glänzendes Licht werfen. Bietet eine Zeile Raum genug, so soll man am besten gar nicht abkürzen. Und ist man gezwungen, zur Anführung eines Gerichts nebst Zubehör zwei Zeilen zu nehmen, was bei Tafel-Karten häufiger der Fall und unvermeidlich ist, so teile man die Zeilen möglichst sinngemäß und schreibe oder setze lieber die erste nicht ganz voll, damit auf der zweiten nicht nur ein einzelnes Wort oder gar nur der Teil eines solchen zu stehen kommt; z. B. schreibe man

nicht:	*Côtelettes de volaille aux pointes d' asperges.*
sondern lieber:	*Côtelettes de volaille aux pointes d'asperges.*

Andernteils hat sich namentlich bei Speise-Karten die Unsitte eingeschlichen, sich gegenseitig durch wahre Riesen-Formate zu überbieten, eine unnötige Verschwendung, die höchstens unangenehm berührt, besonders wenn der Inhalt der Form nicht entspricht. Im Gegensatz zu diesen ist die Laune der Veranstalter von »Zweckessen« aber auch auf Herstellung von »Zwerg-Tafelkarten« verfallen, die Schrift in photographischer Verkleinerung hergestellt, sodaß sie nur mit dem Vergrößerungsglas gelesen werden kann; so geschehen in einem wissenschaftlichen Vereine Chicagos. Verfolgt man nicht besondere Zwecke, so wird sich indes gemeinhin die Größe selbstverständlich nach der Reichhaltigkeit des Inhalts richten. Häufig bedingen jedoch Einfassungen, Abbildungen und bildliche Darstellungen, Verse usw. größeren Umfang.

Hinsichtlich des Formats gilt also als Regel, daß man zunächst die Menge der Speisen berücksichtigt; man nehme ein handliches, gefälliges Format, verfalle nicht ins Absonderliche. Eine zu schmale, im Verhältnis zur Breite zu lange Karte (Handtuch!) ist doch nicht jedermanns Sache. Ungeschickt sieht aber auch eine zu breite Form (dem Quadrat sich nähernd); es muß zwischen Breite und Höhe ein gewisses Verhältnis obwalten, etwa wie 4 : 7, z. B. 16 : 28, 20 : 35 cm, bei gefalzten Karten gefalzt gedacht. Die Speise-Karten können im allgemeinen verhältnismäßig etwas schmäler sein, als ein Buch oder eine Zeitung. Beim Format ist auch von Einfluß, ob man auf einer Seite nur eine Reihe Speisen aufführt, oder deren zwei, drei.

Sehr hübsch und gediegen sehen die Speise-Karten in Form von Großoktav-Büchern aus, wie man sie in feinen Gasthäusern, bei berühmten »*Traiteuren*«, in Bade-Orten usw. findet. Diese Karten enthalten gewöhnlich die verschiedenen Speisen nach ihren Grund-Bestandteilen geordnet, für jede Gruppe oder deren mehr eine Seite, vielleicht gegenüber in einer anderen Sprache, am äußeren Rande mit treppenartigem »Register« versehen, auf denen die Speisen-Gruppen behufs leichten Findens angeführt sind, wie z. B. Suppen, Fische, Ochsenfleisch, Hammelfleisch, Schwein, Kalbfleisch, Geflügel, Wild, Gemüse, Salate, Eier- und Süßspeisen, Eingemachtes, Nachtisch, Käse. Je nach der Reichhaltigkeit der Küche werden diese Speisekarten-Bücher mehr oder weniger Blätter haben, mindestens vier, aber bis in das Unendliche. Ein schöner Umschlag, in den das Speisekarten-Buch geheftet ist, trägt wesentlich zur Hebung seines Aussehens bei, und um das Ganze zu schonen, kann man das Buch auch noch in besondere Buchschalen von gepreßtem Leder mit goldenen Eckstücken oder Nägeln und Firma-Aufdruck legen. Ähnlich legt man auch Weinkarten an, nur daß die aufzuführenden Weine nach Abstammungs-Ländern und Sorten geordnet werden.

Man mache die Schrift nicht zu klein, die Zeilen nicht zu eng, damit erstere selbst bei ungünstigem Licht leicht leserlich ist. Man drucke Fremdwörter nicht in gotischer (Fraktur-)Schrift, womöglich gar mit französischen, in die Schriftgattung nicht passenden Schriftzeichen *(ç, é, à, ô, ê, è, ë)* mitten darunter, sondern drucke die französischen (überhaupt fremdsprachige) Menüs in lateinischer (Antiqua-)Schrift, deutsche in gotischer. In beiden Schriftgattungen gibt es ja eine große Auswahl, um jeder Geschmacks-Richtung und den Anforderungen der Neuzeit genügen zu können. Altdeutsche Tafel- und Speise-Karten werden mit Vorliebe in der sogenannten »Schwabacher« (altgotischen) Schriftart auf »holländisches Bütten-Papier« gedruckt, mit entsprechenden Verzierungen, vielleicht die Anfangs-Buchstaben in Rot. Rein deutsche Tafel-Karten sahen wir auch schon in deutscher sogen. Kurrent- oder Schreibschrift (Buch- und Steindruck) sehr hübsch ausgeführt.

Bei Speise-Karten halte man, besonders wenn die Preise nicht mit gedruckt, sondern handschriftlich eingefügt werden, die Zeilen nicht zu eng, damit Buchstaben und Zahlen nicht ineinander laufen oder zu klein geschrieben werden müssen, also schwer leserlich werden. Der Drucker bedenke, daß man leichter Druckschrift unter einander setzen, als daß der Schreiber so eng schreiben kann. Deshalb halte er die leeren (punktierten) Zeilen, die zum Nachtragen nicht gedruckt aufgeführter Speisen-Namen fast auf jeder

Speise-Karte notwendig sind, weiter voneinander, als die gedruckten; eine naheliegende Regel, gegen die gar zu oft verstoßen wird, zur Qual für den zur Eintragung in solche »Noten-Linien« Verurteilten wie für die Gäste. Dasselbe gilt für leere, nur mit punktierten Linien behufs Beschreibens versehene Tafel- und Speise-Karten. Der Schreiber kann sich sonst gewöhnlich nicht anders helfen, als daß er eine Linie überspringt, und dann wird die Schrift wieder zu weitläufig, die Karte unansehnlich, oder die Namen der Gerichte sind nicht unterzubringen, oder man richtet sich überhaupt nicht nach den vorgedruckten Linien, und dann sind diese überflüssig, ja wirken noch störend auf das Auge. Als passende Entfernung der Schreiblinien von einander dürften 8 mm als mittleres Maß gelten; selbstverständlich kann darunter gegangen werden, wenn der Schreiber mit spitzer Feder und in zierlicher kleiner Schrift schreibt; häufiger wird darüber zu gehen sein, weil die meisten Schreiber von Speise-Karten, teils aus Gewohnheit, teils aus Rücksicht auf die Deutlichkeit und leichte Übersicht, groß zu schreiben pflegen, neuerdings vielfach in der beliebten Rundschrift. Für solche dürften 10 mm das entsprechende Maß sein. Zu weit und in zu großer, langschwänziger Schrift zu schreiben, deren hoch und tief gehende Buchstaben womöglich noch ineinander laufen, sieht auch nicht gut aus. Tafel-Karten können enger gehalten werden, weil der Gast keine Auswahl unter den Speisen zu treffen hat, sondern diese ihm nach der in seiner Tafel-Karte angegebenen Reihenfolge geboten werden. Die Speise-Karten sollen aber eine rasche Übersicht behufs Auswahl, Bestellung und deren Ausführung bieten, müssen also leichter leserlich sein; der Gast hat sie nur kurze Zeit zur Verfügung, weil nicht jedem Gaste eine Speise-Karte gegeben werden kann, während zum Lesen der Tafel-Karten fast immer reichlich Zeit bleibt. Deshalb soll eine Speise-Karte in deutlicher, ziemlich großer, nicht zu magerer, am besten in halbfetter Schrift gedruckt sein, damit sie auch bei ungünstiger Beleuchtung gut leserlich ist.

Die Anzahl der anzufertigenden Speise-Karten richtet sich selbstverständlich nach dem Umfange des Verkehrs. Man lasse nicht zu wenig (kleine Auflage) auf einmal drucken (oder lithographieren), da oft, zumal bei großen Karten, der Satz (das Setzen) die Hauptausgabe ist und naturgemäß eine Karte um so billiger ist, je mehr man auf einmal drucken läßt. Das Drucken ist gewöhnlich das Billigste. In manchen Speise-Wirtschaften liegen sie sauber auf den Tischen; für 8 gleichzeitig speisende Gäste muß mindestens eine Speise-Karte vorhanden sein, zumal wo mehrere Teilgerichte gegessen werden. In anderen Wirtschaften hat der Kellner die

Speise-Karte in der Brusttasche, natürlich jeder mindestens eine. Ersteres dürfte feiner sein, schon weil da die Karte nicht geknickt zu werden braucht und sauberer bleibt. Um sie länger sauber zu erhalten, empfehlen sich Umschläge in mehr oder weniger reicher Ausstattung, von der einfachen Pappschale bis zur goldbedruckten, metallbeschlagenen, inwendig mit Atlas gefütterten, feinsten Leder- und Samtmappe. Dasselbe gilt für Weinkarten.

Die Zeilen (Linien) mache man nicht zu schmal (kurz), aber auch nicht zu lang. Auf zu kurzen Zeilen haben Speisen-Namen von einiger Länge nicht Raum genug und müssen »umbrochen« werden (zwei Zeilen einnehmen). Das sieht nicht gut aus und bedingt den Ausfall einer Preisnotierung in der Preisrubrik hinten. Die Zeile soll nicht kürzer als höchstens 5, nicht länger als 10 cm sein. Der Gefahr, zu kurze Zeilen zu bekommen, besonders für geschriebene Speisen-Namen, setzt man sich leicht aus bei zwei- und mehrspaltigen Zeilen. Zu lange Zeilen sehen aber auch nicht gut aus, besonders wenn die Speisen-Benennungen kurz sind und hinten zu viel weißer, leerer Raum bleibt; der Preis steht dann zu weit ab. In diesem Falle noch abzukürzen, z. B. »ger.« statt »geräuchert«, »gek.« statt »gekocht«, »fr.« statt »frischer«, ist in diesem Falle zu verwerfen. Ist Platz genug, kürze man die Worte nicht unnötig; dagegen kann Kürzen bei sehr langen Speisen-Benennungen notwendig sein. Auch braucht man bei Wiederholungen zur Abkürzung die allgemein üblichen Zeichen »do.« oder »dto.« (dito), besser deutsch »dgl., desgl.« (desgleichen), oder die Zeichen „ „ „ (Gänsefüßchen, Wiederholungs-Zeichen). Kommen die Wiederholungen am Schlusse vor, z. B. bei einer Anzahl kalter Fleisch-, Wurst-, Käse-Sorten, zu denen allen Butter und Brot gegeben wird, so würde die Wiederholung das Auge ermüden; man faßt dann alle mit einer Querklammer von entsprechender Länge dahinter zusammen und setzt die Worte »mit Butter und Brot« oder dergl. nur einmal, je nach dem vorhandenen Raume in die Zeile hinter der Mittelspitze der Klammer, oder »gestürzt«, d. h. von unten nach oben laufend (mit der Schrift immer nach außen sehend). Zur Ausfüllung des leeren Raumes hinter den Speisen-Benennungen bis zum Preis setzt man Punkte mit ziemlicher Entfernung, nicht eng punktierte Linien. Bei Preisen, die meist über eine Mark betragen, macht man Mark- und Pfennig-Rubriken, unter einer Mark (bei Kompotten, Salaten, Käse usw.) nur Pfennig-Rubriken. Kommt ausnahmsweise in ersterem Falle ein nur Pfennige betragender Preis vor, macht man in die Mark-Rubrik einen —, im andern Falle bedient man sich der Dezimalen, z. B. 0,75 Mk., 1,15 Mk. Häufig werden bei Speise-

Karten auch die Ränder, selbst in der Mitte, beschrieben, ja das Publikum bestellt solche Speisen mit Vorliebe, weil man annimmt, sie sind frischer, es seien Tages-Gerichte, während man gegen die gedruckten Gerichte das entgegengesetzte Vorurteil hegt, obwohl z. B. Rumpsteak, Beefsteak, Koteletten, Eierspeisen immer frisch gemacht werden müssen, weil nicht vorrätig gebraten zu halten. Dies hat manche Wirte veranlaßt, gar keine Speisen-Namen mehr drucken zu lassen, sondern nur gedruckte, sonst leere Speisekarten-Blankette zu benutzen und alle Speisen-Namen hinein zu schreiben. Auf alle Fälle halte man die weiß (unbedruckt) bleibenden Ränder von Speise-Karten reichlich, damit man bei Bedarf noch etwas darauf schreiben kann; Weinkarten ebenso.

Am gemeinsamen Gasthof-Tische *(table d'hôte)* wird auf etwa vier Gäste eine Tafel-Karte gerechnet, während bei feineren Mahlzeiten, insbesondere Festmahlen, für jeden Gast eine Tafel-Karte notwendig ist, schon weil sie häufig mit seinem Namen beschrieben und auf das für ihn bestimmte Gedeck gelegt oder auf einen dahinter stehenden Karten-Ständer gesteckt wird, wenn es nicht besondere Namens-Kärtchen gibt. Letztere steckt man in das Weinglas, in die gebrochene Serviette oder legt sie einfach auf den Teller. Man hat auch Namens-Kärtchen für solche Zwecke, ähnlich den Visiten-Karten, die an die Tafel-Karte angeklebt werden. Ferner gibt es Tafel-Karten in Formen, daß sie aufgestellt werden können, z. B. mit kleinen Stützen wie eine Staffelei (Photographie-Ständer), oder sie sind zweiblattig, werden halb geöffnet aufgestellt usw.

Die Verzierung der Tafel- und Speise-Karten und die äußere Form kann eine ungemein mannigfaltige sein; dem Kunstsinn ist hier der weiteste Spielraum gelassen. Man kann aber im allgemeinen verlangen, daß, wo es sich außer der nackten Aufführung der Speisen um Verzierung mit bildlichen Darstellungen handelt, als Vorwurf Speise-, Jagd- und Fischerei-Stücke, scherzhafte Küchen-Vorkommnisse, je nach der Gelegenheit, angemessen sein dürften, bei Getränk-Karten Winzer- und Kellerei-Stücke. Die festliche Gelegenheit spielt natürlich eine einflußreiche Rolle, z. B. dürften bei studentischen Festen die Farben und »Zirkel«, bei militärischen Festen Fahnen und kriegerische Abzeichen (Waffen, Ausrüstungs-Gegenstände usw.), bei städtischen Festen die Stadt-Farben und -Wappen, bei ständischen, politischen und »diplomatischen« ebenso die Landes-Farben und -Wappen der Beteiligten, bei Verlobungen, Polter-Abenden und Hochzeiten Blumen-Verzierungen und verschlungene Namenszüge, Anspielungen auf die Liebe und Ehe, auch die Bilder der Verlobten, bei Jubel-Festen Bilder der Gefeierten, bei

Logen-Festen freimaurerische Abzeichen, bei Hoffestlichkeiten Kronen und Wappen, auch Abbildungen der Schlösser, ähnlich bei Festlichkeiten von Fürsten, Grafen und hohen Personen, bei Vollendung von Bauten deren Abbildung und die der Erbauer oder Schöpfer, bei Taufe von Schiffen und sonstigen seemännischen Festlichkeiten Darstellung von Schiffen, Schiffsbestandteilen, Häfen und Vorkommnissen dieses Berufs, bei Gewerbe- und Innungs-Festen Gewerbe-, Handwerks- und zünftlerische Abzeichen am Platze sein. Gasthof-Inhaber sehen gern die Ansicht ihrer Häuser oder Säle auf Speise- und Tafel-Karten, Künstler verewigen mit Vorliebe ihre Kunst, Gelehrte greifen am liebsten zu altgeschichtlichen Vorwürfen und zur Götter-Lehre der griechisch-römischen, selbst ägyptischen und babylonischen Blütezeit (Mythe) zurück.

Neben wunderbar geschmackvollen Erzeugnissen dieser Art findet man auch die geschmacklosesten. Man soll ja nicht glauben, daß es die bunten Farben thun (außer man ist bei einem Fastnachtsfest, Karneval). Hierin wird oft recht gesündigt. Die Fürstenhöfe, die vermöge ihrer Mittel und Geschmacks-Läuterung durch täglichen Gebrauch darin tonangebend sein dürften, führen zumeist ganz einfache Tafel-Karten auf starkem weißen Karton, vielleicht mit abgeschrägten Gold- oder Silber-Kanten oder mit abgerundeten Ecken, mit einfarbiger Linien-Einfassung, Krone, Wappen, Namenszug, matt oder farbig eingeprägt. Erst in neuerer Zeit fangen auch die Fürstenhöfe und der höhere Adel an, mehr auf Ausschmückung der Tafel-Karten zu geben. So kostete dem bekannten sächsischen Kammerherrn Grafen Luckner jede Tafel-Karte bei seiner Vermählung 50 Mark. Dieses Beispiel wird noch übertroffen durch die Tafel-Karten, die der französische Botschafter in Berlin, Mr. Jules Herbette, dem deutschen Kaiser-Paare bei einem dem letzteren gegebenen Mahle widmete, die an den Köpfen eigenhändige Wasserfarben-Bilder (Aquarelle) der berühmtesten französischen Maler trugen und von hohem Kunstwerte waren. Und die reichen amerikanischen Börsen-Könige sollen darin Unsummen verschwenden.

Zur Herstellung von Tafel-Karten werden oft die wunderlichsten Stoffe und Unterlagen benutzt, nicht immer Papier und Karton, das Naheliegendste. Sahen wir doch und besitzen Tafel-Karten (von zwei Festversammlungen der Klempner) auf Blech, recht gefällig ausgeführt, auf Holzspan, Holzbrettchen, dicken Holzrollen, Porzellan, Glas, allen Arten Metallen, Stoffen bis zu Seide und Atlas mit echter Samt-Einfassung, mit Fransen und Schleifchen, auf natürlichen Baum- und Blumen-Blättern, auf Leder, Pergament, Elfenbein usw., und um das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden,

verfertigt T. Willy in London eßbare Tafel-Karten auf Marzipan-Untergrund mit Zuckergußschrift, die zum Nachtisch verzehrt werden können. Mehr kann man in der That nicht verlangen!

Ebenso verschieden ist die Form. In unserer Sammlung befindet sich eine Tafel-Karte von einem Sportessen auf einem von Papier-Masse gepreßten Hufeisen; ferner sieht man Tafel-Karten in Form von Abreiß-Kalendern, verkleinerten Zeitungen (Fliegende Blätter), von Zeltchen, Schilder-Häuschen, Plakat-Säulen, Schubkarren, Schabracken, Tellern mit schön durchbrochenem Rand und gemustert (Zwiebel-Muster, zum Geschirr passend), Zigarren, Zigarretten, Zündholz-Schachteln, Geldbörsen, Etuis aller Art, Fächern, Mappen, von Postkarten, Briefumschlägen, Landkarten, Banknoten, Wechseln, Frachtbriefen, Musikalien, Spielzeugen und Figuren aller Art (nachgemachte Eier, Fische, Früchte, Gebäck, Würste, Schinken). Am besten eignet sich immer das Papier zu Tafel-Karten, und es ist wunderbar, was das neuere Kunstgewerbe (Luxuspapier-Fabriken) daraus und damit zu machen versteht, durch Bemalen, Bedrucken, Ausstanzen, Pressen und Prägen, Falzen und Kleben, Steindruck, Lichtdruck, Photographie, Chromo-Lithographie. Und immer kommen neue Muster. Alle denkbaren Stilarten vom altägyptischen und chinesisch-japanischen bis zum gotischen, Renaissance-, Rokoko- und Barokstil kommen zur Geltung. Da Festmahle, wie schon im Namen liegt, gewöhnlich einen fröhlichen Anlaß haben, ist dem Scherz der freieste Spielraum gelassen, in Form wie im Inhalt; denn Trauer-Mahlzeiten gehören zu den Ausnahmen. Doch besitzen wir auch Tafel-Karten mit breitem Trauerrand.

Die ungemeine Verschiedenartigkeit und wachsende Schönheit der Tafel-Karten hat, wie in unserer Zeit des Sammel-Eifers für alles Mögliche und Unmögliche nicht zu verwundern, auch zur Anlage von »Menü-Sammlungen« geführt, deren es die reichhaltigsten gibt. Kaum dürfte irgendwo eine »Kochkunst-Ausstellung« stattfinden, wo nicht dergleichen zu finden wäre, bewundert von den Kennern, Fachleuten und Liebhabern, vielfach auch mit hohen Auszeichnungen bedacht. Man benutzt dazu gewöhnlich Albums von Karton-Blättern, auf die man die Tafel-Karten aufklebt. Freilich geht dadurch bei mehrseitig bedruckten die eine Seite verloren, oder man muß mehrere derselben Art haben. Die gewöhnliche Einteilung ist in: Fürstliche, Gasthaus-, Familien- und verschiedene Menüs. Vorrätig gibt es unseres Wissens nach Art der Photographie-Albums keine Menü-Albums. Man muß sie sich immer eigens anfertigen lassen. Man nehme nicht zu kleine Bogen, festen Karton, am besten farbigen, weil er nicht so schmutzt wie weißer, und einen

sehr dauerhaften Einband. Zwischen jedes Blatt lasse man einen ebenso dicken kurzen Falz machen, sonst sperrt das Album, sobald die Tafel-Karten eingeklebt sind. Speise-Karten-Sammlungen gibt es auch, doch eignen sich Speise-Karten wegen ihrer größeren Form und der einfacheren Ausführung weniger für Albums. Weinkarten-Sammlungen werden sich höchstens Weinhandlungen anlegen, um die Preise der »Konkurrenz« zu wissen.

Die Tafel-Karten werden, namentlich seit sie immer schöner ausgeführt sind, immer häufiger von den Gästen als Andenken mitgenommen, wenn auch nicht zu Menü-Sammlungen, ja sie werden zuweilen von Liebhabern gut bezahlt; z. B. ist die bekannte Tafel-Tarte vom Einweihungsfest des Kölner Doms (mit Seidenband und Siegel) für 3 Mark auf dem Buchhändler-Wege zu haben. Für Tafel-Karten der Einweihung des Nord-Ostsee- (Kaiser-Wilhelm-) Kanales in Holtenau wurden von Liebhabern vergeblich 50 Mark geboten. Schöne Tafel-Karten bilden für den Gast eine angenehme Erinnerung und für den Gastwirt eine noch lange nicht genug beachtete, nachhaltige und verhältnismäßig billige Empfehlung.

Während wir im vorstehenden nur unsere vollste Anerkennung über die Ausstattung der Tafel- und Speise-Karten aussprechen konnten, können wir leider nicht verschweigen, daß sie in einem Punkte fast alle schwach sind, in der Rechtschreibung, und diesem Umstande verdankt unser Werk überhaupt seine Entstehung. Was nützt die schönste, die künstlerischste Ausführung, wenn der Inhalt, die Schreibweise Fehler gegen die Regeln der Rechtschreibung enthält? Dieser Übelstand, den der Gebildete sofort erkennt, ist freilich zumeist auf Rechnung der Festgeber, Köche usw. zu setzen, die dem Drucker mangelhafte, falsche oder wenigstens undeutlich geschriebene Unterlagen (Manuskripte) gaben. Dem ausführenden Buchdrucker ist aber der Vorwurf zu machen, daß er sich häufig zu wenig darum kümmert, ob es richtig oder falsch ist, was man ihm zum Druck übergibt; er schüttelt die Verantwortung auf den Verfasser ab, läßt womöglich noch Druckfehler unterlaufen, die der Auftraggeber übersieht, und so entstehen Erzeugnisse, deren Ausstattung man vielleicht bewundert, über deren Fehler in der Rechtschreibung man freilich bedauernd den Kopf schütteln muß. Da aber die Leser fast immer die Schuld kurzerhand auf den Drucker schieben und der Gastgeber, wenn befragt oder gar geneckt, zu seiner eigenen Entschuldigung diese Annahme bestärken wird, so haben alle, die sich mit der Herstellung von Tafel- und Speise-Karten befassen, vom Schreiber an bis zum Drucker, volle Ursache, sich um die Rechtschreibung zu kümmern. Und das können sie,

wenn sie dieses Buch nachschlagen; denn zu diesem Zwecke ist es verfaßt. Es ist ja nicht zu verlangen, daß jedermann, Gebildete und Fachleute inbegriffen, die nach vielen Tausenden zählenden, eigenartig geschriebenen und nicht selten aus fremden Sprachen übernommenen, sich auch stetig mehrenden Kunstausdrücke der feineren Küche im Kopfe haben soll. Hat doch die vieljährige Wiederholung desselben Fehlers allmählich dahin geführt, daß man schließlich die Fehler für richtig hält und mit Rechthaberei daran festhält. Zwar gibt es einige wenige Speisen- und Weinnamen, bei denen die richtige Schreibung zweifelhaft ist, aber vielleicht eben nur, weil sich Fehler eingebürgert haben. Viele Fehler und Abweichungen in der Schreibung entstehen auch dadurch, daß man fremde Volks- (National-) Gerichte in ihrer Ursprungs-Bezeichnung, also ohne eigentliche Übersetzung, übernahm, aber sie nur dem Klange nach in der Schreibung mundgerecht machte, z. B. wenn der Franzose, der darin überhaupt groß ist, das ursprünglich rein englische *beefsteak* in *bifteck* oder *roastbeef* in *rosbif* umwandelte. Als Regel gilt, daß man Gerichte oder Getränke so schreibt wie im Ursprungs-Lande, und dies gilt ganz besonders für Weine. Es ist also eigentlich falsch, wenn wir Deutschen den spanischen *Xeres* mit dem englischen Namen *Sherry* oder dem französischen *Xérès* bezeichnen, auch empfehlen wir, in der Verdeutschung nicht so weit zu gehen, daß man schreibt »Schloß« *Latour,* sondern *Château-Latour,* weil hier das *Château* schon mehr zum Eigen-Namen, ein Schild, eine Art Firma geworden ist.

Weiter Spielraum ist dem Schreiber und Drucker von Tafel- und Speise-Karten in Bezug auf die Stellung der Speisen- und der Getränke-Namen zu einander gelassen; doch gelten auch hier einige Regeln. Gewöhnlich wird man jede Speise in die Mitte der Zeile stellen, des besseren, gleichmäßigen Aussehens halber, z. B.

Consommé à la royale.
Saumon du Rhin garni, sauce d'anchois.
Aloyau de boeuf à la flamande.
Fricandeau de veau à la jardinière.
Pâté chaud de gibier aux truffes.
Homards à la gelée, sauce rémoulade.
Poulardes rôties, salade.
Céleri à la moelle.
Bavaroise au café.
Glaces. — Gaufrettes. — Dessert.

Bei schmalem Format kommt immer nur eine Speise auf eine Zeile. Hat man aber niedriges und dabei breites Format, kann man

wohl auch zwei Speisen in eine Zeile bringen, muß sie aber in diesem Falle durch Punkte und Gedanken-Striche trennen; sonst sieht es aus, als gehörten beide Speisen zusammen, während sie doch vielleicht ganz verschiedene, getrennte Gänge bilden; z. B.

Menu:

Potage de tortue à l'américaine. — Consommé à la royale.
Petits soufflés au parmesan. — Saumon à la Richelieu.
Filet de boeuf à la godard. — Côtelettes de chevreuil, sauce venaison.
Chaud-froid de volaille aux champignons. — Petits pois.
Cailles rôties sur canapés. — Compote d'abricots.
Buisson de homards en belle vue. — Salade.
Pouding à la Dumas. — Bombe à la mexicaine.
Pâtisserie. — Dessert. — Café.

Ist Platz genug, so kann man die Gedanken-Striche weglassen und macht dafür die Zwischenräume größer, sodaß man am weiten Auseinanderstehen sofort erkennt, daß die Speisen nicht zusammengehören, gesondert gehalten sind; auf englischen, amerikanischen und australischen Tafel-Karten häufig. Besonders liebt man es da, die verschiedenen *hors-d'oeuvre*, ferner Beigerichte, wenn es deren mehrere gibt, z. B. Kompotte, Salate, Gemüse, eine Zeile tiefer als das Hauptgericht, zu dem sie gehören, und in weiten, gleichmäßigen (symmetrischen) Abständen von einander zu setzen, wie folgendes Beispiel zeigt:

Festmahl zur Feier des Geburtstages Sr. Maj. des Deutschen Kaisers im Deutschen Verein von Victoria zu Melbourne (Australien); 27. Januar 1892.

Tafel-Karte:

Kaviar-Brötchen. Krebse.
Kieler Sprotten. Radieschen. Oliven.
Königin-Suppe.
Murray-Fische mit holländischer Sose.
Hummer-Mayonnaise.
Lammrippchen. } Roher Schinken.
Erbsen. } Mohrrüben.
Gespickte Ochsen-Lende.
Paradies-Äpfel. Bratkartoffeln.
Wilde Enten, Kronsbeeren.
Gebratene Hühner.
Gurken-Salat. Kopfsalat.
Kabinett-Pudding. Weingallert.
Aprikosen-Gefrorenes.
Verschiedene Käse. Früchte. Kaffee.

Sind die Benennungen der Gerichte nebst Zubehör, wie im Deutschen häufiger, sehr lang, oder ist das Format der Tafel-Karte sehr schmal, so müssen notgedrungen zwei Zeilen benutzt (umbrochen) werden, in welchem Falle der umbrochene Teil ebenfalls in die Mitte der nächsten Zeile kommt. Dasselbe gilt für die Weine, nehmen sie mehr als eine Zeile weg. Wo man eine Tafel-Karte in zwei sich gegenüberstehenden Sprachen, z. B. französisch-deutsch, abfassen muß, wird man öfter in diese Lage kommen. Beispiel:

Huîtres.	Austern.
Consommé de queues	Ochsenschwanz-
de boeuf.	Kraftbrühe.
Chateaubriand	Doppelte Lenden-Schnitte
à la sauce béarnaise,	mit Bearner Sose
pommes frites.	und gebackenen Kartoffeln.
Homard frais	Frischer Hummer
en mayonnaise.	mit Mayonnaisen-Sose.
Filet de poulets	Hühner-Brüste
à la Toulouse.	mit Toulouser Sose.
Pouding lyonnais.	Lyoner Pudding.
Selle de daim,	Damwild-Rücken,
compote et salade.	Kompott und Salat.
Glace à la Nesselrode.	Nesselrode-Gefrorenes.
Fromage et beurre.	Butter und Käse.
Dessert.	Nachtisch.
Mocca.	Mokka.

Möglichst vermeidet man es aber; denn besser sieht es allemal aus, hat jede Speise mit Zubehör nur eine Zeile. Natürlich darf das Zubehör, z. B. die Sose, Kompott, Salat, Gemüse, Beilage, das mit der Hauptspeise gereicht wird, nicht getrennt davon auf der Tafel-Karte aufgeführt werden, und es müssen eben in diesem Falle zwei oder auch mehr Zeilen genommen werden. Manchmal druckt man auch das Zubehör in kleinerer Schrift, als die Hauptspeise.

Es ist nicht unbedingt nötig, daß die Gerichte immer in der Mitte der Zeilen stehen. Sie können auch in einer Höhe gleichmäßig untereinander anfangen, doch ist das weniger Sitte. In England liebt man es, und auch sonst in den Fällen, wo die Weine neben den Speisen mit angeführt sind. Muß in diesem Falle wegen Länge der Speisen-Benennungen oder schmalen Formats umbrochen werden, so kommt der umbrochene Teil aber nicht in die Mitte der vorhergehenden Zeile, sondern »eingezogen« (um den Raum einiger Buchstaben zurückstehend), wie nachfolgendes Menü zeigt:

Gala-Tafel im Königl. Schlosse zu Dresden am 23. November 1891 aus Anlaß der Vermählung Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Friedrich August von Sachsen.

Menu:

Consommé à la saxonne.	*Madère.*
Filets de sole au vin blanc.	*Schloß Johannisberger.*
Roastbeef à l'anglaise.	*Château-Mouton*
Soufflé de gelinottes.	*Rothschild.*
Côtelettes maréchal à la chicorée.	*Château-Latour blanc.*
Homards en buisson, sauce mayonnaise.	
Bécasses, flanquées de grives, salade, compote.	*Moët & Chandon, grand crémant Impérial.*
Cardons à la moelle.	
Ananas à la dauphine.	
Gelée au vin de Champagne.	
Fromage. — Glaces.	*Oporto.*
Dessert.	*Malaga.*

Zuweilen kommt es auch vor, daß die Bezeichnung der einzelnen Gänge, als *hors-d'oeuvre, potages, poissons* usw., auf der Tafel-Karte Aufnahme finden; besonders lieben dies die Engländer. Es empfiehlt sich, diese Bezeichnung über den betreffenden Speisen in abstechender Schriftart oder anderer Farbe anzubringen. Man kann sie jedoch auch an die linke Seite der Speise (bei mehreren an die der ersten) nehmen, besonders wenn seitlich Raum genug ist, z. B.:

1) Banquet d'adieu, offert par le Jeune Barreau de Bruxelles à l'excellent Confrère Félix à l'occasion de son départ pour le Congo; 21. Janvier 1888, Central-Hôtel à Bruxelles.

Menu:

Huîtres d'Ostende.
Potage: Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre: Croquettes à la reine.
Poisson: Turbot, sauce hollandaise.
Relevé: Filet de boeuf à la renaissance.
Entrées: Gigue de chevreuil à la Saint-Hubert.
Poularde à la Stanley.
Légume: Petits pois à la française.
Rôti: Bécasses rôties sur canapés. — Salade.
Terrine de foie gras de Strasbourg.
Entremets: Pouding à la diplomate, sabayon au champagne.
Glace à la Léopold II. — Gâteau génoise.
Corbeille de fruits. — Dessert.

2) Festmahl zu Ehren der anwesenden französischen See-Offiziere, gegeben von der Stadt Portsmouth am 22. August 1891 auf dem dortigen Rathause, geliefert von Mr. D. Pyle im Kings Road Hotel in Southsea.

Menu:

Soups:
Turtle, clear and thick. — Julienne.
Fish:
Fillets of John Dory à la ravigote.
Salmon. — Turbot. — Whitebait.
Entrées:
Croustade de cailles à la provençale.
Leveret aux truffes.
Removes:
Haunch of venison.
Roast chicken. — Boiled chicken à la florentine.
York ham. — Tongues.
Rôts:
Ducks. — Goslings.
Entremets:
Charlotte aux raisins. — Clear jellies.
Meringues à la crème. — Macédoine de fruits.
Removes:
Iced pudding.
Dessert.

Führt man die Speisen in der Art auf, daß sie in einer Höhe unter einander beginnen (Beispiel auf voriger Seite oben), dann stellt man auch die Namen der Gänge so; z. B. könnte das Menü der vorhergehenden Seite unten auch so stehen:

Menu:

	Huîtres d'Ostende.
Potage:	Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre:	Croquettes à la reine.
Poisson:	Turbot, sauce hollandaise.
Relevé:	Filet de boeuf à la renaissance.
Entrées:	Gigue de chevreuil à la St.-Hubert.
	Poularde à la Stanley.
Légume:	Petits pois à la française.
Rôti:	Bécasses rôties sur canapés. — Salade usw.

Die darin reiche englische und amerikanische Laune baut auch treppenstufenartige Tafel- (und Speise-) Karten; Beispiel:

Dinner am 14. Mai 1897 im Savoy Hotel zu London (Direktoren C. Ritz und L. Echénard, Küchen-Direktor L. Escoffier).

Menu:

Hors-d'oeuvre.
Bisque d'écrevisses.
Borszcz.
Saumon à la royale.
Whitebait.
Ris de veau aux petits pois.
Selle d'agneau.
Filet de boeuf à la portugaise.
Blanc-manger de volaille.
Sorbets au porto.
Cailles aux feuilles de vigne.
Salade.
Asperges d'Argenteuil.
Riz à l'impératrice.
Bombe orientale.
Friandises.
Macédoine de fruits.

Vins: Amontillado. — Hochheimer 1889. — Château-Catenac Brown 1884 (cachet du château). — Deutz & Geldermann 1889. — Vve. Clicquot, dry, 1892. — Château-Calon-Ségur 1878. — Feuerheerd's Commendador. — Café turc. — Grand fine champagne. — Grands liqueurs.

Eine besondere Stellung gebührt den Weinen, Bieren und Likören auf Tafel-Karten, wenn sie mit aufzuführen sind. Unter allen Umständen müssen sie stets bei den Speisen stehen, zu denen sie gegeben werden, ob links davor, oder rechts dahinter (in derselben Zeile), oder unmittelbar darunter ist gleich. Meist sieht man sie rechts von den Speisen am Ende der Zeile, in gleicher Höhe (von oben nach unten gedacht) beginnend, oder durch eine von oben nach unten gehende schwache (Wellen-) Linie von den Speisen getrennt. Gerade so verfährt man, wenn sie links stehen, und bei zweisprachigen Tafel-Karten setzt man sie passend in die Mitte, sodaß die Tafel-Karte dadurch dreispaltig wird und die Weine die schmälere Spalte bilden. Die Weine als mehr nebensächlich dürfen überhaupt nie so viel Raum in der Breite einnehmen, als die Hauptsache beim Mahl, die Speisen. Will man die Weine nicht zu den betreffenden Speisen-Namen setzen, so kann man sie auch mit der Überschrift *Vins* oder Weine nebeneinander, jedoch durch Punkte

und Binde-Striche getrennt, an den Schluß der Tafel-Karte setzen (siehe das vorige Beispiel). Wie bei den Gängen, so empfiehlt es sich auch bei den Weinen, eine abstechende, kleinere Schrift oder andere Farbe zu verwenden, und stellt man die Weine unmittelbar neben oder unter die Speisen-Benennungen, so setzt man erstere wohl auch in Klammern. Falsche Stellung der Weine verrät den Nichtkenner. Biere werden neuerdings auch zu feinen Tafeln gereicht und finden auf den Karten den entsprechenden Platz, wie die Weine, gewöhnlich am Ende, ebenso Liköre nach oder zum Kaffee oder Thee. Zigarren und Zigarretten raucht man wohl nur in Spanien, Rußland und überseeischen Ländern während der Mahlzeit, und ihre Namen finden dann auf den Tafel-Karten Platz. In Deutschland sieht man »Zigarren« zuweilen am Schluß, hinter dem Kaffee aufgeführt.

Hinter jeden Speisen- wie Weinnamen setzt man stets richtiger einen Punkt, als daß man ihn fortläßt oder gar durch ein Komma ersetzt. Kommata gehören aber auch im Französischen zwischen das Hauptgericht und die begleitende Sose usw., z. B. *Turbot, sauce hollandaise; Poulardes, salades, compotes* (oder *salades et compotes);* im Deutschen ähnlich, sobald man das »mit« oder »und« fortläßt, z. B. Hammel-Rücken, Trüffel-Sose (besser »mit« Trüffel-Sose).

Man vergesse nicht: Mit dem Lesen der Tafel- oder Speise-Karte beginnt die Mahlzeit des Gebildeten, nicht mit dem Kauen. Ist die Karte sauber und richtig, so ist sie »einladend« zum Genuß, ist sie unsauber und falsch, kann sie abschrecken. Das vorstehend Gesagte findet ebenso sinngemäße Anwendung auf die Getränke- (Wein-, Likör- usw.) Karten.

Kunstregeln
bei Zusammenstellung von Mahlzeiten.

A) Die Hauptmahlzeit (Dîner; Dinner).

Das Entwerfen der Tafel-Karte (des Speise-Zettels) ist eine Aufgabe, die Erfahrung und Umsicht erheischt. Wer bereits in der Lage war, Tafel-Karten zu entwerfen, wird gewiß schon empfunden haben, daß jeder Speise-Zettel ungemeine Überlegung erfordert.

Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach Zusammenstellung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte. Auf die Menge der Speisen, wie Laien gewöhnlich meinen, kommt es am allerwenigsten an. So kann ein Mahl mit nur wenigen Gerichten bei weitem feiner und kostspieliger sein, als ein anderes, bei dem sich die verschiedensten Gerichte häufen. Die Hauptsache bleibt, woraus die einzelnen Speisen bestehen und mit wieviel größerem oder geringerem Verständnis das Ganze zusammengestellt ist.

Ein Mahl mit nur wenigen Gängen, das beispielsweise aus

Ostender Austern;
Durchgestrichener Hühnermus-Suppe;
Lachsforelle mit Hummer-Sose;
Lenden-Braten mit Feinschmecker-Umlage;
Überkrusteten Villeroi-Lammrippchen;
Gebratenem Fasan, mit Wachteln umlegt, Salat;
Stangen-Spargel mit holländischer Sose;
Ananas-Auflauf;
Rahmgefrorenem von eingemachten Früchten
und Nachtisch

besteht, kann gewiß einen größeren Anspruch auf Feinheit machen, wie ein Mahl aus etwa folgenden Gängen:

Kalte Vorspeise;
Kraftbrühe mit klein geschnittenem Gemüse;
Kalbskopf-Suppe mit Trüffeln;
Steinbutte mit Austern-Sose;
Bären-Schinken nach Fürst Pückler;
Toulouser Kalbsbröschen;
Seezunge in Mayonnaise;
Getrüffelter Kapaun } Salat,
Gebratene junge Gans } Dunstobst;
Junge Erbsen mit frischer Butter;
Trüffeln auf Serviette;
Moskauer Sulze;
Röstzucker-Gefrorenes;
Backwerk und Nachtisch.

Die erstere Mahlzeit beginnt kunstgerecht zunächst mit einer der besten Austern-Arten; es folgt eine kräftige weiße Hühnermus-Suppe, die gleichsam den Übergang zum nächsten Gericht, den Lachsforellen bildet, die absichtlich von einer rötlichen, also andersfarbigen Sose begleitet sind, als die darauf folgende dunkle Rindslende mit braunem Ragout. Diesem reihen sich dann rotbräunlich gebackene Lammrippchen an. Dem verschiedenen Bankfleisch folgt sehr passend Wildgeflügel mit seinen Beigaben, und die Vermittlung zu den süßen Speisen bildet der weiße Stangen-Spargel mit seiner gelblichen Sose, während der warme, äußerlich braune Ananasauflauf wieder den Übergang zum weißen Gefrorenen und dem darauf folgenden Nachtisch herstellt. Wird Käse gegeben, so findet er bei feinen Herrschafts-Tafeln seinen Platz unmittelbar hinter den süßen Speisen, vor dem Gefrorenen (doch gibt man ihn auch unmittelbar vor dem Nachtisch). Der Nachtisch schließt die Tafel ab. Kaffee *(une demi-tasse)* nimmt man gewöhnlich im Nebenzimmer.

Die zweite als Beispiel aufgeführte Mahlzeit leidet im allgemeinen an einer unzulässigen, wiederholten Verwendung gleicher Zuthaten; denn es finden sich Trüffeln vor in der falschen Schildkrötensuppe, auch bei dem Pückler-Schinken, dann beim Braten (getrüffelter Kapaun), und zum Überfluß als Gemüse. Ferner enthält die falsche Schildkröten-Suppe Teile vom Kalb, und als Zwischen-Speise erscheint wieder Kalbsmilch, was vermieden sein müßte. Kurz nacheinander zweimal Fisch zu geben, noch dazu beide Male mit weißer Sose, ist auch nicht zulässig. Wild fehlt ganz, gehörte aber bei der sonstigen Reichhaltigkeit der Tafel-Karte unbedingt her. Dagegen findet man, ebenfalls unzulässig, zweimal zahmes Geflügel und zweimal Bankfleisch; letzteres wäre ja im ganzen nicht unzu-

lässig, ist nicht immer zu vermeiden und kommt auch bei der ersten Tafel-Karte vor, aber in diesem Falle müßte durch Ersatz entweder eines Geflügels oder eines Bankfleisches durch Wildbret für die nötige Abwechslung gesorgt werden. Während nun bei einer wohlgeordneten Tafel der Übergang von den Gemüsen zu dem Gefrorenen durch eine warme süße Speise gebildet wird, fehlt sie hier, und die dem folgenden Gefrorenen von gerösteten Mandeln ähnliche gefrorene Moskauer Sulze an deren Stelle ist eine ganz ungeeignete Zusammenstellung.

Darüber, ob man das *hors-d'oeuvre* vor oder nach der Suppe gibt, gehen die Meinungen auseinander; feiner und gebräuchlicher ist jedenfalls letzteres. Mahlzeiten, bei denen Trüffeln und andere kostspielige Zuthaten unnötig verwendet werden, lassen auf Prahlerei schließen und kommen namentlich bei Emporkömmlingen vor, wofür schon der reich gewordene Trimalchio und selbst Lucullus klassische Beispiele sind.

Der erste Grundsatz beim Entwerfen einer Tafel-Karte lautet: Möglichste Mannigfaltigkeit, keine Wiederholungen! Und in der That, es kann nichts Abgeschmackteres geben, als wenn uns bei einem Mahle zweimal einunddasselbe Fleisch, oder, was schlimmer ist, zweimal einunddieselbe Zubereitungsweise zur Beurteilung geboten wird. Wir sind gottseidank über jene Zeit der Geschmacks-Verirrungen hinaus, in der es als etwas Besonderes galt, ein Mahl mit nur einerlei Fleisch auszustatten, wie dies z. B. der Kardinal Richelieu im Kriege gegen Hannover, als er dem Fürsten von Ostfriesland ein Abend-Essen geben wollte, zu thun gezwungen war und was man leider in der Mitte des vor. Jahrhunderts mehrfach nachahmte. Derartige Speise-Zettel sind nichts als ein Zeugnis krankhaften Geschmacks, heute als Absonderlichkeiten belächelt.

Noch größere Vorsicht als bezüglich der Wahl des Fleisches muß man bezüglich der Zubereitungen anwenden. Würden bei einem Mahle zwei gleiche oder nahezu gleich zubereitete Gerichte aufgetragen, so wäre dies ein höchst ärgerlicher Verstoß. Es ist dies eine Unannehmlichkeit, die manchem jüngeren Kochkünstler unterläuft, wenn er bei einem Mahle die Zubereitungsweisen wie *à la godard, à la Montmorency, à la régence* und ähnliche mehr, die zwar in Kleinigkeiten verschieden sind, aber sämtlich einer Familie angehören, in Anwendung bringt.

Die zweite Hauptregel bei Entwerfen des Speise-Zettels lautet: Berücksichtige die Jahreszeit! In erster Linie sind die Stoffe zu berücksichtigen, die zur Zeit, wo man den Speise-Zettel entwirft, auf der Höhe ihrer Güte stehen. Man biete nicht Rebhuhn

mit Kohl im Juni und junge Enten mit Schoten im Dezember. Derartige Mißgriffe schließen sich wohl durch die Grellheit ihres Wesens selbst aus, wohl aber kommt es vor, daß zu viel Gebrauch von Schlachtvieh und Geflügel gemacht wird, wo Wildbret und Fische zu Gebote stehen. Grüne Gemüse sind vorzüglich zu verwenden, so lange sie jung sind. Hierauf ist auch bei den Suppen Rücksicht zu nehmen; denn eine Suppe von Maccaroni oder Vermicelli (Faden-Nudeln) im Mai oder Juni ist ebenso ein Unding, wie eine Kräuter- oder eine Wurzel-Suppe. Auch bezüglich der Umlagen gilt das eben Gesagte, und es würde ein Zeichen geistiger Armut sein, wenn ein Koch im Sommer dieselben Umlagen gebrauchen wollte, die er im Winter verwendete. Der eingelegte Spargel, die eingemachten Trüffeln, das Sauerkraut, Maccaroni usw. gehören nicht in jene Zeit, in der der Frühling schon seinem Ende naht und die Natur bereits von diesem und jenem das Neue gezeitigt hat. Im vollen Umfange gilt das eben Gesagte auch für den Nachtisch, das Dessert, wie wohl nicht erst begründet zu werden braucht.

Die dritte Regel beim Entwerfen eines Speise-Zettels verlangt: die Speisen so zu ordnen, daß sie sich in ihren Eigenarten ergänzen und eine vollkommene Ernährung des Menschen herbeizuführen im stande sind. Diese Regel muß vornehmlich bei kleinen Mahlzeiten berücksichtigt werden, sie gilt mehr der Hausfrau, als dem Koch. Jedes größere Mahl bietet durch die Anzahl seiner Schüsseln einen solchen Überfluß der verschiedensten Nahrungs-Stoffe, daß hier weniger auf die chemische Zusammensetzung der einzelnen Gerichte gesehen zu werden braucht. Bei größeren Gastmahlen gilt es, wie schon erwähnt, so mannigfaltig wie thunlich, mit möglichst verschiedenartigen Genüssen anzutreten, damit die Geschmacks-Nerven immer wieder von neuem angeregt werden.

Da die Kunst, Tafel-Karten zu entwerfen, große Erfahrung wie ein feines Gefühl erfordert und schwer zu erlernen ist, Eigenschaften, die nicht jedem gegeben sind, so soll in nachstehendem versucht werden, den Minder-Bewanderten und -Veranlagten, als auch den Lernenden einige Grundregeln zu geben, die sie zum Maßstab nehmen und an denen sie sich fortbilden können.

Man teilt behufs leichterer Übersichtlichkeit und um bei der Zusammenstellung von Tafel-Karten nach einer gewissen Ordnung zu verfahren, die dazu benötigten Rohstoffe, als Fische, Fleisch, Gemüse wie die begleitenden Sosen und Beigaben in verschiedene, nach gewissen Merkmalen von einander abweichende Gruppen ein.

Bei den Fleischarten unterscheidet man das Fleisch der Haustiere vom Wildfleisch, dann das Fleisch des zahmen vom Wildge-

flügel. Ferner macht man einen Unterschied nach dem dunkleren oder helleren Aussehen des Fleisches; man versteht unter dunklem oder schwarzem Fleisch das vom Rind, Hammel, Reh, Hirsch, Hasen, der Gans, Ente, des Birk- und Auerwildes, Schneehuhnes, des grauen Rebhuhnes usw., unter weißem Fleische solches vom Kalb, Lamm, Schwein, Kaninchen, Huhn, Puter (Indian, Wälscher Hahn, Truthahn), Fasan, Haselhuhn, roten Rebhuhn usw. Die Fische teilt man in Fluß- oder Süßwasser- und Seefische, während man den Schaltieren (Krebsen, Hummern, Langusten, Garneelen) und auch wohl den Aalarten einen besonderen, vom Fisch nahezu unabhängigen Platz gibt. Vorzugsweise kommt aber bei allem, was zu Fisch und zu Schaltier gehört, die Zubereitungsweise in Betracht, ob gesotten, gekocht, gebacken, verkrustet *(gratiné)*, oder wie auch immer; denn es würde durchaus noch kein Verstoß gegen die Regeln der Eßkunst sein, bei einer größeren Mahlzeit zwei verschiedene Gänge Fisch zu geben, z. B. *sole à la normande* und *maquereau à la maître d'hôtel*, ungeachtet beides Seefische sind. Die Zubereitungsweise beider ist hier so verschieden und maßgebend, daß dadurch die Fische selbst nebensächlich werden. Bei größeren Mahlzeiten kommt es häufig vor, daß man bei einem Gange gleichzeitig zwei, ja auch mehr Speisen zur Auswahl reicht. Hierbei kommt es sowohl auf die möglichste Verschiedenheit der Grundstoffe, wie auch auf die der Zubereitungsweise an.

Eine Hauptrolle bei fast allen Speisen und Mahlzeiten spielt unleugbar die Sose. Sie kann mit den sie begleitenden Umlagen *(les garnitures)* selbst den unscheinbarsten, wenn nur genießbaren Gegenstand zu einem Leckerbissen umgestalten. Der Sosen gibt es, möchte man sagen, wie Sterne am Himmel, und noch werden fortwährend neue erfunden oder zusammengesetzt. Weil nun bei einer Mahlzeit stets mehrere Sosen vorkommen, da viele derselben, wie bereits oben erwähnt, zu einer Gattung gehören und sich nur durch einige Zuthaten wenig von einander unterscheiden, so ist namentlich bei Zusammenstellung der verschiedenen Gerichte zu einer Mahlzeit gerade auf die Bereitung und selbst auf die Farbe der Sosen besonders zu achten.

Man unterscheidet kalte und warme Sosen, sauere und süße, Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Braten-, Wild-Sosen, ferner nach ihrem äußeren Ansehen weiße, braune, rote, gelbe, grüne Sosen. Auch bei Auswahl der verschiedenen Sosen ist vorzugsweise darauf zu sehen, daß sie weder in der Zubereitungsweise, noch dem Inhalte, dem Geschmack und Ansehen nach einander ähnlich sind, doch müssen sie der Speise, der sie beigegeben werden, angepaßt sein. Würde man

vielleicht bei einer kleinen Mahlzeit etwa folgende Sosen verwenden, als *sauce allemande, à la Toulouse* und *veloutée,* so würde das ohne Zweifel, weil diese Sosen erstens weiß sind, zweitens aus denselben Grundstoffen (Fleischbrühe, Butter, Mehl und Eiern) bestehen, ein eben so großes Versehen sein, als wollte man bei einer Mahlzeit *soles frites, artichauts frits* und *beignets de pommes de terre* geben, weil man in diesem Falle dreimal Schmalzgebackenes verwenden würde und dies wider die Regeln der Eßkunst wäre.

Bei der Wahl der Fleischarten ist vor allem darauf zu achten, daß nicht etwa Rind, Ente oder Hammel unmittelbar auf einander folgen, da alle drei dunkles Fleisch haben. Bei den Gemüsen sehe man darauf, daß dasselbe Gemüse nicht wiederholt hervorstechend verwendet werde; z. B. gebe man nicht eine Spargelmus-Suppe und später Spargel als Gemüse, doch könnte man gut letzteren geben, wenn die Suppe nur wenig Spargel enthielt, wie *potage printanier.* Auch als Beigabe *(garniture)* zum Haupt-Essen *(pièce de résistance, grosse pièce, relevé)* kann man Spargel geben, sobald er nicht die ausschließliche Beilage bildet, z. B. bei *filet à la jardinière.* Ist bei einer Mahlzeit die Suppe etwa *potage à la reine, crème d'orge* oder *à la Sévigné,* so darf der darauf folgende Fisch nun nicht mit einer weißen Sose, z. B. *hollandaise, aux huîtres, au vin blanc* gegeben werden, sondern vielleicht *frit, gratiné* oder mit *sauce genevoise, à la Colbert,* außer es würde eine braune Vorspeise *(hors-d'oeuvre)* eingeschoben. Wird die Suppe mit *croûtons,* wie *purée aux croûtons, potage à la Parmentier* verabreicht, so sollten eigentlich keine *soles frites* oder *merlans frits* usw. folgen, weil zwei gebackene Speisen einander folgen würden, nämlich *croûtons* in Butter gebacken und der Fisch als *friture.* Auf Suppen wie *potage à la créey, potage à la portugaise* darf entschieden kein Fisch mit *sauce aux crevettes* oder einer sonstigen roten Sose folgen. Nur auf Fleischbrühe und klare Suppen, *potage à la julienne, printanier* usw., kann man folgen lassen, was man eben will, da diese in fast keinem Zusammenhange mit Fisch und anderen Sosen stehen. Bei der Wahl der Beilagen *(garnitures)* zum großen Stück *(relevé, grosse pièce, pièce de résistance)* vermeide man Gemüse, die bei der Suppe Verwendung finden sollen. Wählt man als Suppe eine *julienne* oder *purée de choux-fleurs,* so ist ein Fleisch mit Gemüse-Beilage, z. B. *filet de boeuf à la jardinière,* zu vermeiden, weil dabei eine Wiederholung von Suppen-Gemüsen stattfände. Dagegen würde ein *relevé à la godard* oder *Richelieu* passen, während man zu *potage à la reine, crème de riz* oder *à la Windsor* ein *relevé à la jardinière* nehmen kann. Auch ist beim *relevé* auf die Zubereitungsweise des Fisches und seiner Beilagen Sorgfalt zu

legen, sodaß, wenn beispielsweise dabei *champignons* usw. verwendet wurden, nicht wiederum *champignons* usw. bei dem folgenden *relevé* auffällige Verwendung finden.

Dieselben Regeln über die Vermeidung von Wiederholungen gelten auch bei den *entrées*. Das dazu benutzte Fleisch darf nicht schon einmal bei derselben Mahlzeit vorgekommen sein; ebenso muß sich die Sose und Beilage von allen anderen Sosen und Beilagen unterscheiden, womöglich sogar äußerlich davon abstechen. Dieses bezieht sich auch auf alle beigegebenen Gemüse, auf Tafelpilze, Eier, Krusten usw. Es würden bei einer kunstgerechten Tafel-Karte z. B. keine *potage à la bonne femme, soles à la normande, filet de boeuf à la Richelieu* sowie *poulet à la Marengo* gegeben werden dürfen, weil alle Speisen gleich viel *croûtons* und *champignons* enthalten würden, wie ebenfalls in keiner Mahlzeit *poulet à la Démidoff* und *artichauts* Verwendung finden dürfen, weil dabei die Artischocke eine doppelte Auflage erführe. Bei kalten *entrées* mit oder ohne Sose sehe man aus dem nämlichen Grunde darauf, daß z. B. Pasteten oder Wildbret nicht schon anderweit angewendet wurden, oder daß neben Hummer *en belle vue* nicht noch ein Fisch mit einer *sauce aux crevettes* gegeben werde.

Zum Braten *(rôt)* verwende man vorzugsweise feines Geflügel und Wildbret, und da die Zubereitungsweise in der Regel einfach *(au naturel)* ist, die betreffenden Sosen hauptsächlich aus dem gewonnenen Fleischsafte *(jus)* bestehen, so soll auch hier jede Wiederholung vermieden werden, schon weil der Braten als Hauptstück vom *relevé* und *entrée* durchaus verschieden sein muß, soweit es die Wahl des Fleisches anlangt.

Man kann nicht *poulet à la chasseur* und *poulet rôti*, ebensowenig wie *potage à la comtesse* und gebratene Hühner geben, da auch in dieser *potage* Huhn verwendet ist. Dasselbe gilt für Wildbret; und sei es selbst Wild verschiedener Art, z. B. Wildschwein, Hase oder Reh, so soll man nicht zweimal Wild geben, ausgenommen bei einem Gange zur Auswahl. Dagegen kann man Wildgeflügel und Haarwild recht gut bei einunderselben Mahlzeit anwenden. *Côtelettes de lièvre* und *cimier de chevreuil, salmi(s) de gelinotte* und *faisan rôti* dürfen miteinander nicht gegeben werden, wohl aber würde die Zusammenstellung von *côtelettes de lièvre* und *faisan rôti* oder *salmi de gelinotte* und *cimier de chevreuil* der Kunstregel entsprechen.

Die den Braten begleitenden Nebenspeisen, die Salate, Schmorfrüchte, Frucht-Sulzen usw., finden verschiedenartige Verwendung. In Deutschland gibt man Salat und Dunstobst zur freien Wahl beim Braten, in Frankreich nur Salat, und die Schmorfrüchte bilden einen

besonderen Gang als *entremets*. In England gibt man Fruchtsulzen vorzugsweise zum Wildbraten.

Das Gemüse *(entremets de légume)* der guten Tafel-Karte muß folgenden Anforderungen entsprechen: 1) es soll möglichst ausgesucht und frisch sein; 2) es darf nicht hervortretend schon in der Suppe, beim *relevé* oder *entrée* vorkommen; 3) gilt für die Zubereitungsweise die Regel, daß, wenn z. B. *soles au gratin* oder eine andere *friture* gegeben werden sollen, keine *choux-fleurs au gratin, salsifis frits* oder *artichauts frits* mehr folgen dürfen, wie auch 4) daß das Gemüse nicht mit weißer Sose gegeben wird, wenn ein Fisch mit *sauce hollandaise* oder das *entrée* mit weißer Sose vorkam.

Bei Süßspeisen *(entremets de douceur)* sind gleichfalls Wiederholungen zu vermeiden; es ist z. B. darauf zu achten, daß man nicht Krapfen *(beignets)* gibt, wenn man Krusteln *(croquettes)* oder andere in Schmalz gebackene Vorspeisen geben möchte. Stattdessen kann man Puddings mit Fruchtsosen, Aufläufe *(soufflés)*, anderes Backwerk und Gefrorenes geben. Wenn also in der Mitte *ponche à la romaine, à la glace* oder *sorbet* gegeben würde, wie das häufig geschieht, so darf beim *entremets*, wenn es Gefrorenes ist, kein Crème- oder Vanille-Gefrorenes verwendet werden, sobald es im Punsch vorkam, sondern man nimmt Fruchtgefrorenes. Gegen diese feinen Unterschiede und Kunstregeln, durch die sich der Kenner vor dem Pfuscher und Stümper auszeichnet, wird freilich oft verstoßen.

Der Nachtisch *(dessert)* der feinen Tafel steht eigentlich fast in keiner Beziehung zu dem Vorhergegangenen, weil man hierbei das Hauptgewicht auf eine schöne Auswahl von Früchten, je nach der Jahreszeit, Güte und Seltenheit legt. Dasselbe gilt von dem beigegebenen Zucker- und Backwerk, von Torten, Kuchen, Bonbons usw., die bei einer reichen und guten Mahlzeit nicht fehlen dürfen, besonders wenn man Frauen und Kinder zu Tische hat.

Der Käse *(fromage)* ist mehr für die Herren bestimmt. Man gebe die besten Sorten, möglichst Auswahl unter mehreren; auch ein guter Landkäse wird manchmal geliebt. Die Neigung spielt hierbei eine Rolle; eine bestimmte Kunstregel gibt es nicht. Ehemals berühmte Sorten kennt man heute kaum noch dem Namen nach, neue tauchen fortwährend auf. In England und Frankreich ißt man gleichzeitig mit dem Käse Bleichsellerie und Radieschen, diese Sitte verbreitet sich neuerdings auch in Deutschland.

Große Beachtung beim Entwurf einer Tafel-Karte ist, wie bereits bemerkt, der Jahreszeit (Saison) beizulegen, in die das Mahl fällt. In unserer Zeit der vorzüglichen »Konserven« ist zwar die Jahreszeit mehr in den Hintergrund getreten, doch nur für gewisse

Gemüse und Früchte, die sich zur Aufbewahrung eignen, wie Spargel, Pilze, Erbsen, Obst. Manche Fleischarten gibt es ja das ganze Jahr, wie das der Haustiere, Rind, Kalb, Hammel, Schwein, Geflügel, andere dagegen unterliegen Schonzeiten, wie Wild, Fische, oder sie sind zu gewissen Zeiten ungenießbar, weniger schmackhaft, nicht fett, nicht jung. Auch die Gegend spielt eine Rolle; in der einen ist eine Seltenheit, was in der anderen etwas ganz Gewöhnliches ist, in der einen etwas von vorzüglicher Güte, was in der anderen nur schlecht zu haben ist.

Wenn in vorstehendem so oft und nachdrücklich vor Wiederholungen in den Grundstoffen, in der Zubereitung und im Aussehen gewarnt wurde, so ist damit schon gesagt, daß bei Zusammenstellung einer Muster-Tafelkarte auf möglichste Mannigfaltigkeit zu sehen ist, so zwar, daß von allen Erzeugnissen der Kochkunst das Bezeichnendste nach jeder Richtung vertreten ist. Obwohl nun eine nach allen Regeln der Kochkunst vollkommene Tafel-Karte in Wirklichkeit fast niemals durchführbar ist, schon aus Rücksicht auf die gegebenen Mittel und besondere Wünsche der Auftraggeber, die selbstverständlich eine Hauptrolle spielen, so soll doch beim Entwurf auch der kleinsten Tafel-Karte dem Verfasser ein Muster als Leitbild vorschweben, und dessen Beachtung wird dazu beitragen, Verstöße gegen die Regeln der Eßkunst zu vermeiden; denn diese besteht darin, durch immer neue Reize die Geschmacks-Nerven anzuregen, oder mit anderen Worten, die Eßlust frisch zu erhalten, damit in erneutem Genusse die Tafel-Freuden ununterbrochen und mit Vermeidung lästigen Sättigungs-Gefühls zu angenehmem Ende geführt werden können. Ein berühmter Eßkünstler äußerte, das beste Mahl sei dasjenige, nach dessen Einnahme man nicht das Gefühl der Sättigung habe. Sehr oft werden die schönsten Entwürfe zu Tafel-Karten dadurch zerstört und fehlerhaft gemacht, daß sich die bestellenden Herrschaften aus mehreren ihnen vorgelegten Entwürfen durch Streichen und Versetzen einzelner, ihnen nicht oder besonders behagender Speisen eine Tafel-Karte zusammenstellen, deren sich der sachverständige Kunstkoch schämen, die er aber als bestellte Ware ausführen muß. In der Zusammenstellung und Reihenfolge der Speisen und Gänge einer Tafel-Karte findet man in den verschiedenen Ländern auch mehrfache Sitten und Abweichungen.

Die französische Schule beobachtet strenge Regeln bei der Reihenfolge der Gänge. Die *hors-d'oeuvre* werden auf eine sehr geringe Zahl beschränkt, und man gibt Austern vor, die warmen *hors-d'oeuvre* nach der Suppe. Der Fisch, wenn als *relevé* gegeben,

folgt der Suppe nach dem *hors-d'oeuvre*. Die Anzahl der *entrées* stimmt mit der Zahl der *entremets* überein; so z. B. bei drei *entrées*, von denen das erste feines Fleisch mit Gemüse, das zweite ein gesostes *entrée* mit Trüffeln oder Tafelpilzen usw. und das dritte ein kaltes (Hummer, *chaud-froid* usw.) ist, würden nach dem Braten drei *entremets* folgen: 1) ein feines Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen, Artischocken, Cardi; 2) eine warme süße Speise (Pudding mit Fruchtsose, *chaudeau, soufflés);* 3) kalte *gelées* (süße Sulzen), *crèmes* (Rahmsulzen), kleineres und größeres Backwerk usw. Das Gemüse gilt als *entremets* und folgt stets dem Braten. Sehr oft gibt man auch kalte *entrées* nach dem Braten, z. B. Gansleber-Pastete, Hummer, kalten Fisch. Die Reihenfolge der Gänge würde also folgende sein:

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie, de gibier ou de volaille.
Entrée chaude et froide.
Rôt; salade, compote.
Entremets de légume, de douceur (ou sueré).
Glace.
Fromage.
Dessert.

Will man *ponche, sorbet, granit* oder dergleichen einschieben, so geschieht dies nach den *entrées.*

Abweichend davon ist schon die englische und amerikanische Tafel-Karte. Hier sind besonders die *relevés,* die *rôts* und *entremets* vorwiegend; ihre Auswahl ist oft eine sehr große. Die Reihenfolge schließt sich aber mehr der französischen an. Vielfach ist hier auch die Sitte verbreitet, vor dem *entremets* Hering oder *anchovy toast devilled (à la diable)* zu verabreichen, sehr scharf mit Cayenne-Pfeffer zubereitete Fische, womit man den Zweck verfolgt, den durch die genossenen Speisen und Getränke schon ermüdeten Magen zum weiteren Trinken und Essen zu reizen.

Eine größere Abweichung fanden wir früher bei feinen und auch jetzt noch bei kleinen Mahlzeiten in der deutschen Tafel-Karte. Ein Gemüse, in den meisten Fällen vor dem Braten gegeben, von Schinken, Wurst, Rippchen usw. begleitet, bildet gewissermaßen ein *entrée.* Die Gemüse spielen überhaupt in Deutschland eine weit größere Rolle als in Frankreich, England und Amerika, wenigstens im gewöhnlichen Leben.

Bei den feinen Tafel-Karten verfuhr man auch in Deutschland nicht getreu nach dem französischen Vorbilde. Man gab zwischen

warmem und kaltem *entrée* das *entremets de légume* und eine warme süße Speise. Auch mit Fisch und Fleisch wurde gewechselt; man gab den Fisch manchmal hinter dem *relevé de boucherie* nach der ersten großen Fleischschüssel *(pièce de résistance)*. Neuerdings hat man sich überall, selbst in Frankreich, der unter F näher beschriebenen sogenannten russischen Speise-Ordnung anbeqnemt.

Die skandinavische und russische Tafel-Karte schließt sich mehr oder weniger der französischen an, nur herrscht auch da eine Sitte, die Erwähnung verdient, sich auch in anderen Ländern einzubürgern scheint, die »*sakuska*«:

Man verabreicht vor dem Essen kleinere Gerichte, als geräucherte, gesalzene und eingemachte Fische und Fleischwaren, Salate, Kaviar, saure Gemüse, Käse usw., wozu starke Branntweine und Liköre, als Wodka, Absinth, Kümmel, Wacholder usw. getrunken werden. Zu diesem Zwecke errichtet man im Vorzimmer oder Speisesaal auf einzelnen Tischen kleine Büffette. Man kann die Sakuska als Einleitung zur Eßthätigkeit betrachten, da alle diese Speisen und Getränke, mäßig genossen, sehr appetitreizend wirken. Der Gebrauch, kalte *hors-d'oeuvre* vor der Suppe zu geben, entstammt dieser ursprünglich schwedisch-russischen Sitte.

B) Das Frühstück (Déjeuner; Breakfast).

Einfacher als die Hauptmahlzeit, ohne jedoch Reichhaltigkeit zu entbehren, ist die Zusammensetzung eines »Gabel-Frühstücks« *(déjeuner à la fourchette*)*. Die Reihenfolge ist im allgemeinen dieselbe wie bei der Hauptmahlzeit *(dîner)*. Der Unterschied liegt mehr in der andern Art der Speisen. Auch gelten dieselben Grundregeln über Vermeidung alles Ähnlichen. Durchschnittlich müssen die zu Frühstücken benutzten Speisen etwas leichter sein; deshalb finden auch *hors-d'oeuvre, consommé* (in Tassen), *filets, beefsteaks, entre-côtes, côtelettes,* außerdem kalte Speisen und kalte Fleische eine vermehrte Anwendung.

Die Zusammensetzung des Frühstücks ist im wesentlichen etwa die folgende: *hors-d'oeuvre; consommé* mit oder ohne Ei; Fisch, vorzugsweise *frit* oder *grillé; relevé*, bestehend aus *filet de boeuf, entre-côte, côtelette* usw., doch kann man auch große Stücke verwenden, wenn man dem *relevé* den Charakter einer *grosse pièce***) geben will. Zu den *entrées* kann man die bei Hauptmahlzeiten üblichen kalten

*) Der Kürze halber wird »*à la fourchette*« (Gabel-) gewöhnlich weggelassen.

**) Bei Hauptmahlzeiten wird das *relevé*, weil es immer aus einem großen Stücke besteht, auch »*grosse pièce*« oder »*pièce de résistance*« genannt.

und warmen Gerichte wählen, während man zum Braten außer dem bei Hauptmahlzeiten üblichen Braten auch kaltes Fleisch verwendet, das allerdings ebensogut als *relevé* passend ist, falls man es nicht als Braten benutzt. Die den Braten begleitenden Nebenspeisen, wie Salat, Dunstobst, Fruchtsulzen usw. werden wie bei der Hauptmahlzeit gegeben. Nur das *entremets* und den Nachtisch pflegt man bescheidener zu halten.

Das sogenannte »*déjeuner dînatoire**) lehnt sich fast vollständig an die Hauptmahlzeit an, unterscheidet sich von ihr eigentlich nur dadurch, daß die kalten Speisen eine ausgedehntere Verwendung finden. Es bildet den Übergang vom Gabel-Frühstück zur Hauptmahlzeit, nimmt wie letztere ebenfalls eine erste Stelle unter den Gastmahlen ein und ist in Wirklichkeit nur die auf eine frühere Stunde verlegte Hauptmahlzeit. In England (und in Nordamerika) findet das Gabel-Frühstück auch als »*wedding breakfast*« (Hochzeits-Frühstück) recht häufige Anwendung, weniger auf dem Festlande.

Eine eigene Art Frühstücke waren die vom ehemaligen deutschen Reichskanzler Fürsten von Bismarck eingeführten, unter dem Namen *déjeuners (à la) diplomate* oder auch Parlaments-Frühstücke bekannt gewordenen, die man füglich *déjeuners à la Bismarck* nannte. Sie bestanden darin, daß die Tafel ähnlich einem kalten Büffett hergerichtet war, alle Speisen und Weine nebst vollständig angerichteten Gedecken darauf standen, aber daß sich die Teilnehmer stehend selbst bedienten, während von den Tafel-Dienern nur Bier herumgereicht wurde, sehr bezeichnend für die Unruhe unserer Zeit, in der man sich nicht einmal Muße nimmt, gemächlich zu speisen.

C) Die Abend-Mahlzeit (Souper; Supper).

Wie im allgemeinen die Frühstücke *(déjeuners)* von den Hauptmahlzeiten *(dîners)* durch leichtere Speisen abweichen, so ist es auch bei den Abend-Mahlzeiten der Fall, nur daß hierbei noch leichtere Speisen als bei den Frühstücken gegeben werden, gewissermaßen mit Rücksicht auf die folgende Nachtruhe, die nicht durch schwere Speisen gestört werden soll. Auch ist die Zusammensetzung des Abend-Essens bei weitem einfacher; es enthält weniger Gänge und einfachere Gerichte, als die Hauptmahlzeit und das Frühstück. Mit Rücksicht auf die späte Tageszeit sind sehr fette und gewürzige Speisen thunlichst zu vermeiden; es sind mehr leichte warme

---

*) Großes feines Frühstück, der Hauptmahlzeit nahe kommend, wörtlich nur zu übersetzen etwa mit »mittagsmahlähnliches Frühstück«, kürzer »Mittags-Frühstück«.

Fleischspeisen, auch Pasteten, Galantinen, Sülzen usw. zu wählen. Eine Abweichung kann stattfinden, wenn das Abend-Essen in früher Abend-Stunde gegeben wird, gewissermaßen die Hauptmahlzeit vertritt, wie nach lange dauernden Jagden, Sitzungen, Ausflügen, späten Hochzeiten, oder wenn ein sich voraussichtlich bis tief in die Nacht hineinziehender Ball folgt. Immerhin muß aber das, was einmal unter dem Namen »Abend-Essen« gegeben wird, dessen Gepräge tragen, soll nicht zu sehr von der dafür geltenden Form abweichen, wie umgekehrt eine späte Hauptmahlzeit nicht das Ansehen des Abend-Essen haben darf. Man möge nicht den Namen sozusagen als »optische Täuschung« benutzen.

Die Zusammensetzung des *soupers* ist im großen Ganzen etwa die folgende: *Consommé* in Tassen, im Sommer auch kalt gegeben. Fisch läßt man in der Regel fehlen oder gibt ihn knapp. Als *relevé* finden die verschiedenartigen Gerichte von *filets* und *côtelettes* sowie kalter Aufschnitt und Braten die günstigste Anwendung. Bei dem *entrée* wählt man außer leichten, hauptsächlich kalten Speisen auch vielfach die Wildbret- und andere Pasteten. Als Braten wird mit Vorzug kleines Geflügel mit den üblichen Nebenspeisen benutzt; kleine Gemüse folgen. Größere Aufmerksamkeit schenkt man den *entremets* und dem Nachtisch; sie müssen bei einem guten Abend-Essen ganz besonders reichhaltig sein. Man wählt dazu verschiedene *crèmes, pâtisseries,* Gefrorenes, Sulzen usw. Den Nachtisch setzt man aus allerlei Früchten und sonstigem Zubehör zusammen. Der bei Hauptmahlzeiten wie Frühstücken übliche Brauch, zum Schluß Butter und Käse zu verabfolgen, gilt auch für Abend-Mahlzeiten, doch nicht allenthalben, z. B. weniger bei französischen Tafeln. Selbstverständlich kann man auch von diesen Regeln abweichen, indem Speisen eingereiht oder ausgeschieden werden, je nachdem früher oder später gegessen wird und deshalb das Abend-Essen reichhaltiger und schwerer oder einfacher und leichter sein soll.

D) Das Büffett (Buffet).

Die vielfach bei Abend-Gesellschaften angewendeten Büffette bilden eine ganz besondere Eigenart der Feinschmeckerei, doch sind sie weniger gebräuchlich und deshalb auch weniger bekannt, als die Hauptmahlzeiten, Frühstücke und Abend-Essen. Sie erheischen einen recht gewählten Geschmack in Bezug auf saubere und künstlerische Ausschmückung und reichhaltige Zusammenstellung der Schüsseln. Die hier anwendbaren Erzeugnisse der Kochkunst, die Speisen wie Getränke, sind besonders vielseitig. Die anzuwendenden Schüs-

seln sind: Kalte Braten und sonstige kalte Fleischspeisen*), ferner geräucherte, marinierte und eingemachte Delikatessen, Pasteten, die Salate, wie *salade à la russe, à l'italienne, macédoine de légumes, chou-rouge*, belegte Butter-Bröte, dann Patisserien, Torten und Kuchen, Gefrorenes, kalte *entremets*. An Getränken stellt man leichte Weine, Limonaden, Bowle, kalten Punsch, auch Thee auf. Da Büffette bisweilen auch bei Tages-Gelegenheiten aufgestellt werden, so läßt man bei diesen Thee fehlen und verabfolgt kräftigere Weine, Branntweine und Bier. Auch werden dann die Speisen etwas kräftiger gewählt als abends. Hat man die geeignete Wahl der Speisen und Getränke getroffen, so stellt man alles unter Verwendung von Vasen- und Blumen-Verzierungen, Aufsätzen und Beleuchtungs-Anlagen (Kandelabern, Lüstern) geschmackvoll auf eine große Tafel, wenn möglich terrassenförmig (amphitheatralisch), oder auch flach, aber so, daß die kleineren Schüsseln vorn, die größeren Stücke *(pièces montées)* aufsteigend nach hinten stehen, d. h. falls das Büffett von nur einer oder drei Seiten zugänglich ist, aber hoch nach der Mitte zu, falls es auf allen Seiten freisteht, damit eine leichte Übersicht möglich wird, sich alles nach vorn zu abdacht und damit man überall bequem zu den gewünschten Speisen gelangen kann. Alles Zubehör zum Speisen, Gedecke, Gläser, Menagen usw., muß vorhanden sein und im Vordergrund oder auf Nebentischen zur Benutzung bereit stehen. Die Gäste nehmen sich dann selbst, die Bedienung erstreckt sich nur auf besonders gewünschte Handreichungen und sozusagen an den Augen abzulesende Gefälligkeiten, Anbieten besonders zu empfehlender Speisen, Einschenken von Getränken, Hilfeleistung beim Abschneiden kleinerer Stücke von größeren, Zerteilen und Vorlegen, schließlich Wegräumen von Resten und Geschirr. Die kalten Büffette sind gebräuchlich namentlich wo es sich um rasche Befriedigung größerer Menschen-Massen handelt, im Freien (Jagdessen, Picknicke), bei Hofbällen, großen Subskriptions-Bällen in Theatern, wo es an der nötigen Küchen-Einrichtung zu warmen Mahlzeiten fehlt, wo nur nebenbei gegessen wird, gewissermaßen im Spazierengehen, und die Hauptfestlichkeit (Ball, Empfang, Festreden, Vor-

*) Die Braten werden gewöhnlich vorher in der Küche zerlegt. Von den Truthühnern löst man nur die Brüste los und legt sie geschnitten wieder an, sodaß das Geflügel wieder ganz erscheint. Fasanen werden in allen Teilen zerschnitten, in ihre vorige Gestalt zusammengelegt und mit den Kopf- und Schwanzfedern verziert. Von den Kalbs- und Rehrücken löst man die beiden großen Rücken-Muskeln los, schneidet sie in schräge Scheiben und legt sie gleichfalls wieder an. Ähnlich bei anderen großen Braten. Den Fisch läßt man ganz, des Aussehens halber und weil davon ohnehin leicht passende Stücke mit dem Löffel oder Fischmesser zu lösen sind.

träge, Konzert, Aufführungen usw.) nicht unterbrochen werden soll. Die Gäste essen ohne Förmlichkeiten und ohne bestimmte Speisen-Folge, was ihnen am meisten behagt. Es ist jedenfalls die ungezwungenste Form des Speisens, auch für den Gastgeber und Koch die bequemste, weil er das Büffett tagelang vorbereiten kann. Die Büffette sind fast immer kalt. Höchstens Kleinigkeiten werden warm gegeben, bei Jagdbüffetten z. B. Koteletten, Beefsteaks, Würstchen, Grog, Glühwein, Eierpunsch, Thee, Warmbier. Auch beim Wein beginnt man hier mit den leichten Sorten, geht zu besseren und kräftigen über und schließt mit angenehmen. Im allgemeinen gibt man leichtere Weine als bei Hauptmahlzeiten und verwendet viele Vorweine, Xeres, Madeira, Portwein, Amontillado, Marsala, Vino di zuco usw. Jedoch sind auch hier verschiedene Richtungen vertreten, und es hängt viel von den Grenzen ab, die der Kostenpunkt zieht.

E) Stellung der Weine bei Tafel.

(Bier, Branntwein, Punsch.)

Ganz besondere Aufmerksamkeit bei einem Mahle gebührt den zu verabreichenden Weinen, weil gerade durch eine unpassende Zuteilung das beste Gewächs nur zur halben Würdigung gelangen, überhaupt der ganze Geschmack eine Störung erleiden kann. In dieser Beziehung geben sich selbst alte erfahrene Fachleute oft die unglaublichsten Blößen, und es wäre ihnen dringend anzuempfehlen, die zahlreich vorhandenen, zum Teil vorzüglichen Werke der Weinkunde eingehend zu beachten. Um die richtige Auswahl zu treffen, dazu gehört freilich eine genaue Kenntnis des eigenen Lagers, des Alters und der Güte der verschiedenen Sorten, wie sie sich am geeignetsten zu den verschiedenen Speisen verwenden lassen, sodaß man eine geringere Sorte an rechter Stelle doch zur Würdigung bringt und kostbare Weine nicht unterschätzt werden. Von den verschiedenen Weinen, Rhein-, Mosel-, Bordeaux-, Burgunder-, Ungar-, spanischen, italienischen, griechischen, Champagner-, Nachtisch- und Vorweinen usw. muß man genau den Gehalt kennen, muß wissen, wie sie sich am besten zu den mannigfachen Speisen eignen, jenachdem diese mager, fett, gewürzig, scharf, trocken, süßlich, säuerlich usw. sind; denn alle Weinarten sind mit einer gewissen Eigenartigkeit ausgestattet, trotz ihrer ähnlichen Natur, und deshalb unterscheidet man magere, fette, gewürzige, scharfe, süße, herbe und säuerliche Weine, letztere auch trockene genannt. Da nun zwischen den Speisen und Weinen ein gewisser Einklang, eine Art Geschmacks-Verwandtschaft herrschen muß, um eine angenehme

Wechselwirkung zwischen Essen und Trinken zu erzielen, da der Geschmacks-Unterschied zwischen beiden kein unangenehmer sein darf, und da endlich trotz ungleicher Abkunft dennoch eine gewisse Gleichartigkeit verschiedener Weine besteht, so hat man im großen Allgemeinen eine gewisse Einteilung getroffen.

Während man bei einer größeren Tafel mit den grundlegenden, stärkeren Gerichten den Anfang macht, aber nach und nach zu den leichteren übergeht, findet bei den Weinen gerade die entgegengesetzte Ordnung statt, indem man mit leichten Weinen beginnt und allmählich schwerere folgen läßt, doch mit einigen Ausnahmen.

Zu den verschiedenen Speisen verwendet man allgemein etwa folgende Weine: Zum *hors-d'oeuvre* Portwein, Xeres, Marsala, Amontillado und ähnliche schwere süße Sorten; auch zur Suppe passen sie sehr gut. Zu *potage de tortue, ox-tail soup,* Windsor- oder Wild-Suppen sollten überhaupt keine anderen Weine gegeben werden. Zum Fisch gibt man hauptsächlich Weißweine, als Rhein-, Mosel-, weißen Bordeaux oder weißen Burgunder, auch italienische Weißweine; sie passen ebenso am besten zu Austern. Bei dem folgenden *relevé* beginnt man mit leichtem Rotwein, Bordeaux oder Burgunder, auch leichter italienischer Wein geht an, während man bei den gewürzigen fetten *entrées* zu den schwereren Weinen übergeht und beim *rôt* den Schaumwein folgen läßt. Nach dem Braten verabreicht man oft noch einen schweren feinen roten Burgunder oder Bordeaux, wozu sich hauptsächlich Clos de Vougeot oder andere unter der Bezeichnung Clos*) gehende Weine eignen, und läßt bei dem *entremets* vielleicht noch einen feinen weißen Bordeaux, z. B. Château-d'Yquem oder den italienischen Lacrimae Cristi folgen. Will man nun einen weiteren Wein geben, so kann das noch beim Nachtisch geschehen; dann bildet ein feuriger Ungar- oder Kapwein den Übergang zum Kaffee mit feinem Branntwein. Aber bei weitem ist diese Reihenfolge nicht durchaus maßgebend; denn vielfach wird schon bei der Suppe mit Schaumwein begonnen, und beim zweiten *entrée*, besonders wenn es ein kaltes ist und aus Hummer, Fisch usw. besteht, folgt schwerer Rhein- und Moselwein. Als Hauptregel gilt aber dennoch, daß man mit leichten, trockenen Weinen beginnt, bis zu einem gewissen Höhe-Punkte, der etwa durch den Braten gekenn-

*) Mit »*Clos*« bezeichnet man gewöhnlich reine echte Weine, die durch Kultur und Pflege zu hervorragender Güte und Berühmtheit gelangten. Das Wort Clos stammt aus dem Mittelalter, als die Weinberge durch das Raubrittertum oft bedroht und verwüstet wurden. Um dies zu verhüten, wurden die Weinberge mit den edelsten Gewächsen durch hohe Mauern und Wälle geschützt, *clos* = eingefriedigt, eine Bezeichnung, die sich erhalten hat.

zeichnet ist, in der Schwere steigt, und von da allmählich wieder mit feinen milden Weinen abwärts geht, um mit einem leichten, feurigen Weine zu schließen und den Übergang zum Kaffee mit Branntwein herzustellen. Es liegt darin dieselbe Methode wie bei den Speisen, leicht beginnend, immer voller und schwerer werdend, um mit leichten, die Verdauungs- und Geschmacks-Organe beruhigenden Gerichten zu endigen. Die Weine haben gleichen Schritt zu halten, und unbedingt fehlerhaft, von Unkenntnis zeugend wäre es, da willkürlich zu verfahren. So würde z. B. ein trockener Moselwein eben so schlecht zum *entremets* passen, als ein schwerer Burgunder zum fetten *relevé*. St.-Péray *(mousseux)* oder Chablis gibt man nach dem Fisch oder auf Austern, wenn nach der Suppe. Beim Genuß leichter, die Geschmacks-Nerven mild anregender Speisen soll keine unstatthafte größere Erregung durch den Wein erzeugt werden, und bei den schweren Speisen würde ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen. Bei den süßen Speisen sind namentlich sauere Weine zu vermeiden, die sich gegenseitig ausschließen, weil die Säure sonst doppelt scharf hervortreten würde. Den sauersten Wein vertragen der Fisch und die Austern, den süßesten die Süßspeisen, den herbsten oder schwersten aber der Braten.

Der Schaumwein genießt eine Ausnahme-Stellung. Man kann damit schon bei der Suppe beginnen. In der Regel gibt man Schaumwein zum Braten und schenkt ihn bis zum Ende der Mahlzeit fleißig nach, doch sind wenige Feinschmecker über den richtigen Zeitpunkt einig, wann mit dem Schaumwein zu beginnen ist. Manche behaupten, dies habe so früh wie möglich zu geschehen, gleichviel zu welchen Speisen, da er zu jeder passe und immer erheiternd wirke. Thatsächlich geschieht dies auch vielfach und wird immer gern gesehen. Doch hat diese neuerdings vielfach verbreitete Gepflogenheit den Nachteil, daß andere vorzügliche Weine gewöhnlich nicht mehr recht zur Geltung gelangen, besonders die roten Bordeaux. Zu den Austern passen die deutschen Schaumweine ausgezeichnet, sobald sie trocken *(dry)* sind.

In neuerer Zeit gibt man außer den Weinen nicht selten auch Bier bei größeren Gastmahlen, entweder gleich zu Anfang (bei Austern Ale oder Porter), oder später, schon zum Braten, auch zu Butter und Käse, in letzterem Falle ebenfalls die schweren englischen Porter und Ale oder die Münchener, »Spaten«, »Salvator«, Pschorr, die schweren Kulmbacher usw.

Unmittelbar nach dem Kaffee gibt man von Branntweinen Curaçao, Chartreuse, Benediktiner, Anisette usw., zum Kaffee selbst auch sofort feinen alten Cognac.

Der Vollständigkeit halber soll nicht unerwähnt bleiben, daß man zwischen dem warmen und dem kalten *entrée*, oder nach dem kalten, überhaupt unmittelbar vor dem Braten, Römischen Punsch, Sorbett, Granit usw., halbgefrorene, sogen. Eispunsche geben kann, die gewöhnlich irrtümlich zu den Getränken gerechnet werden, aber richtiger als Speisen aufzuführen sind, da sie zwar aus Gläsern, aber immerhin wie Gefrorenes mit dem Löffel gegessen werden.

F) Über Anrichten und Herumreichen.

Je nach der Volksangehörigkeit (Nationalität) der Teilnehmer an einer Mahlzeit kann das Service*) auf verschiedene Arten ausgeführt werden. Die jetzt gebräuchlichste Methode ist das *service à la russe* (russisches Service). Es hat sich in fast allen Kultur-Ländern eingebürgert und wird daselbst in allen Hotels und Restaurants angewendet. Bei dem *service à la russe* werden gewöhnlich die kalten *hors-d'oeuvre*, Salate, Kompotte und der Nachtisch, schon bei Anfang der Mahlzeit auf die Tafel gestellt, in geordneter Reihenfolge, doch ist das mehr Hotel- und Restaurations-Gebrauch, bei Höfen nicht Sitte; nach dem Herumreichen wird eine jede dieser Speisen weggenommen. Die großen Stücke werden nicht wie bei dem französischen Service ganz auf die Tafel gestellt, dann heruntergenommen und eilig zerschnitten, sondern kommen schon sauber zerlegt und verziert aus der Küche und werden so dargereicht.

Verschieden vom russischen ist das englische oder Rund-Service *(le service à l'anglaise)*, in England, Amerika sowie auch in einigen großen Hotels des Festlandes, in denen viele Engländer und Amerikaner verkehren, gebräuchlich. Hierbei geschieht das Decken der Tafel auf das reichhaltigste; zu jedem Gedeck kommen gewöhnlich 2 Suppen-Löffel, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Tischgedeck, 1 Austern-Gabel, 1 Dessert-Besteck, 1 Gabel und 1 Löffel für Süßspeisen, sowie verschiedene Gläser. Gewürz-Ständer, Blumen-Gläser, Flaschen usw. werden in geschmackvoller Weise auf die Tafel gestellt, die *hors-d'oeuvre* und auch das Dessert auf die Nebentische. Die Speisen kommen unzerlegt auf den Tisch; das Zerlegen geschieht vor aller Augen durch den Hausherrn, die Hausfrau oder den Oberkellner, die einem jeden Gaste seinen Teil abschneiden. Zu diesem Zwecke setzt man die Platte vor und die Teller neben den Vorschneider. Werden mehrere Platten gleichzeitig gereicht, so verrichten noch

*) Vom latein. *servitium*. französ. *le service*, deutsch »das« Service (bedeutet auch Geschirr, Trinkgeld), während »der« Servis Wohnungs- und Verpflegungsgeld (von Offizieren usw.) bedeutet.

einige Gäste das Amt des Zerlegens. Die Kellner reichen den Gästen nur die Teller hin, da die Platten auf Wärmer gestellt — man hat auch besondere fahrbare Wege dazu — auf oder neben der Tafel verbleiben und erst nach dem Abtragen der benutzten Teller entfernt werden. Vor dem Auftragen des Nachtisches wird die Tafel gewöhnlich abgedeckt, und nur das noch nötige Besteck bleibt darauf.

Man unterscheidet auch noch die »altenglische« Service-Methode. Hierbei wird dem ersten Gaste die volle Platte gereicht; er gibt sie seinem Nachbar weiter, und so fort. Die Dienerschaft beschränkt sich auf das Bringen der gefüllten, das Abtragen der geleerten Platten sowie auf das Erneuern des gebrauchten Eßgeschirrs und Bestecks.

Das französische Service *(le service à la française)*, ist nicht mehr gebräuchlich; man findet es nur noch in manchen Familien. Es ist deshalb schon vielfach unbekannt geworden und soll hier nur der Vollständigkeit halber erwähnt werden. Das französische Service zerfällt wieder in das altfranzösische *(en ambigu)*, und in das neufranzösische Service. Ein *dîner en ambigu* bestand aus nur zwei Gängen, von denen der erste die *hors-d'oeuvre, potages, relevés, entrées chaudes, rôts, entremets chauds* umfaßte, während der zweite die kalten Pasteten, Fleische, *entremets froids*, die *pièces de pâtisserie ou montées* enthielt. Die Speisen jedes Ganges wurden auf einmal angerichtet und aufgetragen. Zum Warmhalten der Speisen bediente man sich besonderer Warmhalter *(réchauds)*. Die kalten Gerichte wurden auf prachtvollen Aufsätzen von Porzellan, Kristall, ziseliertem Silber, Stearin, Tragant, Reis usw. angerichtet. Ein solcher Gang eines *dîner en ambigu* enthielt oft mehr als 100 Platten und Schüsseln, die alle in bestimmter Weise aufgestellt wurden. Eine auf diese Art gedeckte Tafel gewährte einen prächtigen Anblick. Einige Aufsätze hatten auch, je nachdem sie ihre Stellung einnahmen, besondere Namen; so war der *surtout* oder *dormant* gewöhnlich ein aus Kristall und ziseliertem Silber gearbeiteter Tafel-Aufsatz, der in der Mitte der Tafel stand und kalte *hors-d'oeuvre*, Früchte, Blumen usw. aufnahm. An die Enden der Tafel stellto man *grosses pièces*, auch *bouts* (Enden) oder *coups de table* genannt. Die in der Mitte zwischen dem *dormant* und *bout* aufgestellten Platten hießen *flancs*, die zwischen ihnen *contre-flancs de table*.

Das eigentliche *service à la francaise* oder neufranzösische Service unterschied sich vom *service en ambigu* hauptsächlich dadurch, daß es aus 7 Gängen bestand, daß Nachtisch und die kalten Speisen auf einem Seiten-Büffett angerichtet waren und nur einige

Aufsätze und Speisen-Wärmer den einzigen Schmuck der Tafel bildeten. Aber auch hierbei wurden die Gerichte nicht herumgereicht, sondern eingesetzt. Nur die sogen. *assiettes volantes* (fliegende Schüsseln) wurden durch die Dienerschaft herumgereicht. Es waren dies Aufläufe, kleinere in Fett gebackene Gerichte, die sofort ververzehrt werden mußten, um an Wohlgeschmack nichts einzubüßen. Wie bei dem *service en ambigu* kamen jedoch auch hier alle größeren Fleischgerichte unzerlegt auf die Tafel und wurden vom Vorschneider sauber zerlegt.

Wir Deutschen haben ein sehr berechtigtes Sprichwort: »Die Speisen gehören aus der Pfanne auf den Tisch!« Der Nachsatz würde lauten: »damit man sie in ihrer Vollkommenheit genießen kann.« In voller Würdigung dieses Wahrspruches konnte sich bei uns trotz Verwechslung der Speisen-Benennungen sowie der in der Küche gebräuchlichen Kunst- und Fachausdrücke die französische Anordnung der feinen Tafeln, wonach die Gerichte in mehreren »Trachten« oder sogenannten »Gängen« aufgesetzt werden, dann längere Zeit auf der Tafel stehen und trotz darunter befindlicher Wärmer *(réchauds)* erkalten, bevor sie dem Gast dargereicht werden, nicht recht einbürgern. Es ist vielmehr seit undenklicher Zeit eine Speisen-Folge gebräuchlich gewesen, die sich nur wenig von der vorstehend beschriebenen, »russisch« genannten, unterschieden hat. Es gelangten die Gerichte einzeln aus der Küche in den Speisesaal, um dort den Gästen sofort dargereicht zu werden. Das nächste Gericht folgte erst nach Erledigung des vorhergehenden. Eine geringe Abweichung in der Reihenfolge der Speisen gegen die vorher beschriebene »russische« macht sich indes, je nach den persönlichen Wünschen des Gastgebers, zuweilen bemerkbar, und zwar vorzugsweise in den Speise-Häusern, weniger in herrschaftlichen. Man gab und gibt auch jetzt noch die größere Fischspeise, vorzugsweise wenn unzerschnitten, nach den ersten größeren, den grundlegenden Fleischgerichten, statt vorher. Ferner gibt man das Fleischzwischengericht mit Gemüse nach einer feinen gesosten Zwischen-Speise, was um so berechtigter sein wird, wenn das erste große Fleischgericht *(relevé)* mit Gemüse umlegt war. Nicht nachahmenswert ist, eine, süße Speise, z. B. Pudding, vor dem Braten zu geben; jene hat vielmehr, sobald man ein feines Gemüse nach dem Braten gibt, diesem zu folgen, weil das Gemüse den Übergang zu den süßen Speisen bilden soll.

Ausschmücken und Anrichten der Speisen.

Eine wichtige Aufgabe für den Küchenmeister ist das Anrichten und das Ausschmücken der Speisen. Es genügt nicht, daß die einzelnen Speisen auf das schmackhafteste zubereitet werden: auch dem Auge muß ein anmutiges Bild geboten werden. Oft finden die Verzierungen der Speisen selbst Bewunderung bei denen, die sich sonst der Kunst und den Verdiensten der Küche wenig geneigt zeigen. Das Haupterfordernis ist und bleibt die größte Sauberkeit; Teller und Schüsseln müssen spiegelblank sein, und sie dürfen nie übermäßig gefüllt werden, sodaß ein Teil der Speisen den Rand derselben erreicht oder gar überdeckt. Die Speisen müssen heiß angerichtet werden, ja in vielen Fällen, wie bei Fisch, Braten, den verschiedenen aus Hammelfleisch hergerichteten Speisen und bei vielen Vorspeisen *(entrées)* sind gewärmte Teller unerläßlich. Eine noch so schöne Suppe oder ein noch so feines Gericht kann seinen Wert fast vollständig einbüßen, wenn es erkaltet gereicht wird oder während des Genusses erkaltet.

Bei der Ausschmückung der Schüsseln ist dem künstlerischen Sinne des Küchenmeisters weiter Spielraum gelassen; es stehen ihm da die mannigfaltigsten Hilfsmittel zu Gebote. Alle sonstigen Küchen-Vorschriften beruhen auf bestimmten Regeln, von denen der Küchenmeister nicht abweichen darf; beim Ausschmücken und Anrichten der Speisen dagegen ist er nicht so gebunden. Seiner schöpferischen Erfindungs-Gabe, seinem Kunstsinne eröffnet sich hierbei vielmehr ein weites Feld.

Bei Suppen hat er auf das zierliche Aussehen der Gemüse-Einlagen, Klößchen usw. zu achten; Fische verziert er mit Petersilie, Zitronen-Scheiben, gewiegtem Eigelb, Würz- und Mischgerichte mit geformtem Blätterteig, gerösteten Semmel-Scheiben oder Kartoffelschnittchen. Viele Gemüse haben meist ihre eigenen Beigaben, so werden z. B. Grünkohl mit Kastanien oder gebratenen kleinen

Kartoffeln, Spinat, Linsen mit verlorenen Eiern oder Eierkuchen-Röllchen, der Blumenkohl mit Morcheln und gefärbten Weißbrot-Klößchen usw. angerichtet.

Bei Fleischspeisen achte man darauf, daß zu hellem Fleisch dunkle Umlagen, zu dunklem Fleisch helle Umlagen, zu weichlichem Fleisch kräftig schmeckende Beilagen, zu scharf schmeckenden (pikanten) Braten leichte Gemüse gewählt werden. Der Geschmacksinn muß mit dem Aufputz übereinstimmen. Daher bilden sauere Zuthaten, wie Essig-Gemüse *(mixed pickles)* und sauere Gurken oft die Beilage fetter Fleischspeisen.

Kalte Speisen, sauer oder süß, lassen sich am leichtesten ausputzen; man kann ihre Oberfläche mit den verschiedensten Grundstoffen belegen. Gedämpfte Früchte sind am einladendsten, wenn die rundliche Seite nach oben gewendet ist; Apfelmus verziert man oft mit fein gespaltenen Mandeln, Rosinen, Korinthen, häufig auch mit gefärbtem Zucker und Frucht-Sulzen.

Die Ausschmückung und Anrichtung pflegt bei größeren Festmahlen eine viel reichere zu sein, als bei einfachen Familien-Mahlen; es ist, wie bereits erwähnt, dem Kunstsinne des Küchenmeisters da ein weites Feld geboten, wobei ihm Umlagen, Spießchen, Schüssel-Ränder, Sockel usw. zur Verfügung stehen; er muß nur darauf achten, daß die Bestandteile des Aufputzes, sei es der Umlagen oder der Spießchen, der Zusammensetzung der Speisen entsprechen. Viele Speisen-Benennungen entstammen der Art des Anrichtens, den Bestandteilen der betreffenden Umlage, der Benutzung bestimmter Spießchen; so z. B. die ganzen Bezeichnungen *à la godard, à la Soubise, à la Joinville, à la normande* usw. oder das *filet de boeuf à la piémontaise,* die nur durch ihre Spießchen gekennzeichnet werden. Die geringste Abweichung in den Bestandteilen des Ausputzes würde der Bezeichnung des Gerichtes widersprechen. Zu Umlagen werden Ochsen-Zunge, Kalbsbröschen, Gansleber, Hahnkämme, Krebse, verschiedene Arten kleiner Pasteten, harte Eier, Sardellen, Oliven, Kapern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Austern, Muscheln, Gemüse, Salat und ausgeschnittene Wurzeln, wie Beeten, Rüben, Radieschen, Meerrettich usw. verwendet. Umlagen werden hauptsächlich zu den Zwischen-Gerichten *(relevés),* sowohl vom Fisch als vom Fleisch, gegeben.

Spießchen werden zu den Zwischen-Gerichten *(relevés)* und zu den Vorspeisen *(entrées)* verwendet; besonders finden sie bei kalten Speisen mannigfaltige Anwendung. Die Spießchen sind meist aus Metall (Silber oder Neusilber) in den verschiedensten Formen angefertigt; Hahnkämme, Trüffeln, Tafel-Pilze, Krebse, Krabben, Zi-

tronen, Oliven, geröstete Semmel-Schnitten, Gemüse, Gallerte usw. werden zum weiteren Ausschmücken benutzt. Vielfach sieht man Monogramme aus Wurzeln geschnitten, aus verschiedenen der obengenannten Stoffe zusammengesetzte Wappen oder ähnliche Nachbildungen an den Spießchen; auch finden die neuerdings zur Anwendung kommenden Filigran-Verzierungen Anklang. Fähnchen in den Landes-Farben, in den Farben des Gastgebers oder mit Inschriften, vertreten oft die Stelle der Spießchen.

Spießchen dienen nur als Zierat; es wäre jedoch ein großer Fehler des Koches (wie es leider vorkommt), wenn er ungenießbare Nachbildungen eßbarer Gegenstände dazu verwenden wollte, da es dem Gaste doch einfallen könnte, sich eine besonders einladend aussehende Trüffel, einen Hahnenkamm oder dergleichen zu Gemüte zu führen. Wie die Frauen bei festlichen Gelegenheiten ihr Geschmeide anlegen, um damit besonders glänzend zu erscheinen, so versieht der Küchenmeister seine hervorragenderen Speisen mit Silber-Spießchen.

Schüssel-Ränder werden zu Würzgerichten, weißen und braunen Mischgerichten oder ähnlichen Speisen gebraucht, die sonst in einer tiefen Schüssel angerichtet werden. Man verfertigt sie aus gerösteten, zugeschnittenen Weißbrot-Schnitten, Blätter- und Nudelteig, Reis, Kartoffeln, Wurzeln, auch gibt es deren aus Metall (Silber oder Neusilber), die vielfach zur Anwendung kommen. Bei kalten Speisen, Salaten (Mayonnaisen) usw. verwendet man auch Schüssel-Ränder aus klarer Fleischgallerte, entweder in ganzer Form oder zerhackt, die mit Kapern, Sardellen, mit Radieschen, Petersilie, Salat-Blättern usw. verziert werden.

Papier-Hülsen und -Krausen (Manschetten) verwendet man zur Umhüllung von Pasteten-, Sardinen- und ähnlichen Büchsen, sowie zur Umhüllung der Knochen bei Schinken oder Keulen (auch Geflügel-Keulen) und der Rippchen. Solche »Braten-Verzierungen« von Papier gibt es in allen erdenklichen Größen, Arten und Farben, die man je nach dem Fall verwendet, z. B. silberne bei Silber-Hochzeiten usw. Besondere Fabriken beschäftigen sich mit ihrer Herstellung, ebenso mit Anfertigung der zu feinen Hors-d'oeuvre, Entrées usw. verwendeten Papier-Kästchen *(caisses)*.

Sockel von Fett- oder Stearin-Masse *(Terra alba)* werden hauptsächlich zu kalten Speisen verwendet; wir finden sie fast ausschließlich bei den kalten Büffetten. Was ihre Formen betrifft, so lassen sich keine Vorschriften aufstellen; man kann die Vorlagen dazu sowohl dem Kunstgewerbe als auch der Baukunst entlehnen. Ihre Ausschmückung ist vielseitig und recht mannigfaltig. Besonders

früher spielten derartige Nachbildungen bei den Festmahlen der Fürsten und hohen Personen eine große Rolle. Schaustücke dieser Art werden uns noch in alten Kochbüchern und Beschreibungen von Festmahlzeiten überliefert. Auf Kochkunst-Ausstellungen hatten wir oft Gelegenheit, derartige Aufbaue zu bewundern.

Was nun das Anrichten betrifft, so wird die Suppe bei einem einfachen Mahle in der Schüssel (Terrine) auf die Tafel gebracht, gewöhnlich von der Hausfrau, zuweilen von dem Hausherrn auf Teller verteilt und den Gästen gereicht. Bei größeren Gesellschaften und in Gasthäusern wird die Suppe auf einem Neben-Tische angerichtet und den Gästen auf Tellern gereicht; dabei ist zu beachten, daß die Teller nicht zu voll sein dürfen und jeder Gast gleichmäßig von den Einlagen erhält. Bei den sogenannten *Garbüren* wird die Einlage als Zugabe besonders in silbernen oder Porzellan-Schüsseln herumgereicht, und jeder Gast nimmt davon nach Belieben. Kleine Pasteten, besonders in Rußland zur Suppe sehr beliebt und gebräuchlich, werden selbstverständlich besonders, und zwar auf einem mit Petersilie geschmückten, gewöhnlich mit einer Serviette bedeckten Teller herumgereicht. Außer der Suppe, den vor ihr gereichten Austern und außer dem Gefrorenen in kleinen Formen, das auf kleinen Glastellern gegeben wird, darf keine Speise unmittelbar auf Tellern angerichtet werden.

Trockene Neben-Gerichte *(hors-d'oeuvre)*, z. B. in der Pfanne Gebackenes, Röllchen, Krustchen, Speisen in Papier-Kästchen werden auf mit einer Serviette bedeckten Schüsseln gereicht. Wenn nicht gesonderte Schüsseln mit verschiedentlichen warmen Neben-Gerichten gegeben werden, so richtet man verschiedene Arten davon auf einer Schüssel an. Allgemein ist diese Sitte nicht eingeführt, aber in Italien, Rußland und neuerdings in Frankreich ist es selten, daß eine Schüssel Nebengerichte nicht aus verschiedenartigen Gerichten besteht. Dieser Gebrauch ist empfehlenswert, weil den Gästen dadurch die Möglichkeit geboten wird, eine Auswahl zu treffen, z. B. *hors-d'oeuvre à la diplomate.*

Die Zwischen-Gerichte *(relevés)*, sowohl die von Fisch als von Fleisch, werden kranzförmig mit Gemüse oder mit einer feinen Umlage umgeben, oder man legt die betreffende Speise schräg über die Schüssel und verziert die beiden Ecken.

Ganze Fische, mit Ausnahme der Plattfische, wie Seezunge, Steinbutte usw., bei denen dies nicht angänglich ist, dürfen niemals auf der Seite liegend, wie abgestorben, angerichtet werden; man stellt den Fisch vielmehr hoch, als ob er schwömme, wobei der Ausschmückung hier wiederum ein großer Spielraum gelassen ist.

Kleine Fische richtet man rund an; man biegt sie vor dem Kochen und zieht das Schwanzende durch die Kiemen. Fische werden meist auf länglichen (größere Plattfische selbstverständlich auf runden oder ovalen) Schüsseln, sehr große, zu denen oft eine passende Schüssel fehlt, auf einem mit einer Serviette bedeckten Brette angerichtet, mit Petersilie, kleinen Krebsen, Zitronen-Scheiben ausgeschmückt, sodaß der bloße Anblick eines solchen Gerichts schon reizend auf die Geschmacks-Nerven wirken muß. Fische werden zerlegt und unzerlegt dargereicht; in jedem Falle muß aber eine silberne Fischkelle oder -Schaufel und eine Gabel (Forke) aus gleichem Metalle beiliegen. Der Gebrauch von stählernen Messern oder Gabeln ist bei allen Fischarten verpönt.

Die betreffenden Sosen werden meist in eigenen Näpfen angerichtet, wobei zu bemerken ist, daß die sogenannten englischen Fischsosen, Zuthaten zu zerlassener Butter, in den ursprünglichen Flaschen gereicht werden.

Bei den Zwischen-Gerichten von Fleisch ist darauf zu achten, daß die fleischigere, rundere Seite immer nach oben angerichtet werde; meist werden diese Gerichte vorher zerlegt, aber die Stücke zur ursprünglichen Form aneinander gereiht gegeben; nur in kleineren Kreisen hat sich der Hausherr noch das Zerlegen vorbehalten.

In einzelnen feinen Gasthäusern hat sich der Gebrauch eingeführt, die großen Fleischstücke auf einem fahrbaren Warmwasser-Herde *(réchaud)* dem Gaste vorzuführen und nach dessen Auswahl und unter dessen Augen das gewünschte Stück abzuschneiden. Für feine Restaurants ist dieser Brauch sehr zu empfehlen.

Über die Ausschmückung der Zwischen-Gerichte ist bereits gesprochen worden; erwähnt sei nur noch, daß für das einfache Rindfleisch sowie für kalten Aufschnitt Petersilie und zu Blumen ausgeschnittene Radieschen die passendste Umlage bilden. Die betreffenden Sosen werden auch hier selbstverständlich in besonderen Näpfen (Saucieren) gereicht.

Die heißen Vorspeisen *(entrées)* nehmen die Hauptstelle bei festlichen Mahlen ein; sie werden besonders nett angerichtet, heiß gegeben und zeichnen sich vornehmlich durch ihre Sosen aus. Es gibt zweierlei heiße Vorspeisen, solche, die aus besonders feinen, seltenen Zuthaten bestehen *(entrées fines)*, und solche, die aus verschiedenen Stoffen bestehen, welche nur durch die Art der Bereitung ihren Wert erlangen *(entrées travaillées)*; diese können nur durch ihre Ausschmückung mit den anderen wetteifern.

Hummern und Langusten werden in der Küche gespalten, in die ursprüngliche Form gebracht und mit Petersilie umlegt. Mehrere

Hummern auf einer Schüssel werden meist mit den Köpfen nach der Mitte zu angerichtet.

Gemengte Speisen werden von der Mitte aus hoch, nach dem Rande zu abfallend angerichtet und mit einem Kranze von den jedesmal dazu gehörigen Zuthaten versehen. Ähnlich richtet man Rippchen an, die kranzförmig, mit den Knochen nach oben, gegeben werden. Von den Gemüsen sei erwähnt, daß diese, wenn mehrere gegeben werden, jedes für sich auf besonderer Schüssel, angerichtet werden müssen. Es gibt geteilte Gemüse-Schüsseln für zweierlei Gemüse; ihr Gebrauch ist aber nur in kleinen, einfachen Familienkreisen gestattet; nur ausnahmsweise bei Sauerkohl und Erbsen (bei Festmahlen allerdings selten vorkommende Speisen) würde die Benutzung einer solchen Schüssel zu entschuldigen sein. Trüffeln, Kastanien, Kartoffeln in der Schale sowie alle ganz gekochten Eier werden, damit sie länger warm bleiben, unter einer Serviette angerichtet.

Salate als Beigaben zum Braten werden meist in Kristall-Schalen gegeben. Der beiliegende Löffel und die Gabel dürfen niemals aus Metall sein; es gibt eigene Salat-Bestecke aus Elfenbein, Schildpatt, Horn oder Holz. Bei kleineren Festlichkeiten kommt es wohl noch vor, daß der Salat bei Tische zubereitet wird, doch nimmt es zu lange Zeit in Anspruch; daher sieht man es jetzt nur noch sehr selten, außer im engeren Kreise in England und Frankreich, wo es der Hausherr, die Hausfrau, ein alter Diener oder Kellner feierlichst vor den Augen der Gäste zu besorgen hat. Das Salat-Anmachen ist eine besondere Kunst, die Übung und Geschmack erfordert; es sei erwähnt, daß gegen Ende des vorigen Jahrhunderts der französische Flüchtling Marquis d'Aubignac (nach Baron Vaerst war es Gaudet) in London nicht allein von der Ausübung dieser Kunst lebte, sondern sich auch ein großes Vermögen erwarb.

Sauere Speisen werden stets auf porzellanenen oder Glasschüsseln angerichtet, auch von solchen Tellern gegessen; an dieser Regel ist festzuhalten, wenn auch alle übrigen Speisen auf Metall- (Alfenide-, Silber-, Gold-) Schüsseln herumgereicht, und wenn sie auch von solchen Tellern gegessen werden.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß Schalen mit Eisstücken zum Kühlen der Getränke, besonders im Sommer, auf keiner Tafel fehlen dürfen; das Eis kann mit Lorbeer-Blättern oder Myrten-Zweigen usw. ausgeschmückt werden.

Alphabetisches Wörterbuch

der

Speisen und Getränke,

gastwirtschaftlichen und küchentechnischen
Fachausdrücke,

Gewürze, Zuthaten, Werkzeuge usw.

Französisch-Deutsch-Englisch
(und andere Sprachen).

☞ *Das hinter Speisen-Namen usw. häufig stehende „M" bedeutet „Meisterwerk der Speisen und Getränke"; die dabei stehenden Ziffern sind die Seiten-Zahlen, unter denen die betr. Speisen usw. zu finden sind. Das erleichtert nicht nur das Auffinden, sondern macht dieses „Wörterbuch" zugleich zum Ergänzungs- (Supplement-) und Register-band für das „Meisterwerk".*

Erklärung der Abkürzungen auf Seite 8.

A.

à la . ., **à l'** vor einem Vokal u. stummen h; nach . . Art; in the . . style, fashion; ital. alla . . . Das Wort »mode«, früher hinzugesetzt, wird jetzt meist weggelassen; das Eigenschaftswort muß immer, gleichviel ob »mode« dasteht oder nicht, dem Geschlechte dieses Wortes entsprechen, also die weibliche Form haben: à la bourgeoise, à la hollandaise, à la hambourgeoise. Man kann jedoch auch schreiben: à la mode hambourgeoise od. à la mode de Hambourg usw.

Aal siehe anguille.

Aalquappe = Aalraupe.

Aalraupe siehe barbote u. lotte.

Aalrutte = Aalraupe.

abaisse (f) fz, mit dem Rollholz glatt ausgerollter Teig.

abalone e = ormer.

abattis (m/pl) fz; Klein (Kopf, Hals, Füße, Flügel, Herz u. Magen des Geflügels); giblets (pl); it. frattaglie (f/pl); sp. despojos: ~ d'oie, Gänseklein, goose-giblets.

abavi (m), **abavo** (m) fz; Affenbrotbaum, Baobab (trägt melonenartige Früchte); abavi, abavo.

abbé (m), **abbesse** (f) fz; Abt, Äbtissin; abbé, abbess: pouding à l'abbesse siehe M 1241.

abbrennen: einen Teig so lange über dem Feuer schlagen, bis er sich in der Kasserole löst.

abbrühen = blanchieren.

abdelavis, abdalavis (m) fz; Abdelavi (ägypt. Melone); abdelavi, abdalavi.

Abd-el-Kader, arab. Emir (1807 bis 1883): potage à l'~ s. M 284.

Abend-Essen siehe souper.

aberdeen fish e, siehe laberdan.

Abgänge siehe parures.

able, ablet (m), **ablette** (f) fz; Ukelei, Lauben (Fisch); bleak: ~ de mer, Weißbarsch, kingfish.

abondance (f) fz; Überfluß, Gänsewein; abundance: corne d'~, Füllhorn, cornucopia, horn of plenty.

aboukir (m) fz, e, Hohlkruste (croquembouche) von grünem Mandelteig.

aboyeur (m) fz; Sumpf-, Doppelschnepfe; greenshank.

abpassieren: etwas mit Butter gelb rösten, schwitzen.

Abrauer, russ. Rotwein.

abricot (m) fz; Aprikose; apricot; it. albercocca, albicocca (f); sp. albaricoque (m): ~-pêche, Pfirsich-Aprikose, peach-apricot.

abricoté (m) fz, eingemachte Aprikosen-Stücke.

abricotée (f) fz; Aprikosen-Pfirsich; peach-apricot.

abricotine (f) fz I. Aprikosen-Pflaume, engl. plum-apricot. II. feiner Likör. III. glace ~, Aprikosen-Gefrorenes.

abricotis (m) fz, Aprikosen-Eingemachtes.

abschmecken: (eine Sose) im Geschmack fertig machen.

abschrecken: I. mit kaltem Wasser (den Braten) übergießen. II. beim Backen übrig gebliebenes heißes Fett in kaltes Wasser gießen, wo es schön weiß u. am folgenden Tage wieder ausgestochen wird. III. kaltes Wasser in siedende Flüssigkeiten (Kaffee) gießen, um dieselben zu klären.

absinthe (f) fz; Absinth, Wermut-Branntwein; absinth: un verre d'~, fam. une verte, un perroquet, ein Glas Absinth.

abwällen = blanchieren.

acacia (m) fz; Akazie; acacia.

académicien (m), **~ne** (f) fz; akademisch; academic: tartelettes à l'~ne siehe M 647.

acciuga (f) it, Sardelle.

accolade (f) fz; ein Paar (zusammen aufgetischte Kaninchen, Rebhühner usw.); accolade, brace: ~ de lapereaux, ~ de perdreaux, ~ d'anguilles à la broche usw.

acciruna (f) sp, Olive.

aceto dolce it, sauersüß eingemachte Früchte (vgl. M 1210).

Achaier, griech. Wein.

achar(d)s, atchars (m/pl) fz; Achar; achar, achia(r): aus Ostindien eingeführte mit Gewürz-Essig eingemachte Melonen, Mangos, Kürbisse, Bambus-Sprößlinge.

aciduler (v/a) fz; säuerlich machen; to acidulate.

acolin (m) fz; mex. Wasserralle; Mexican water-rail.

acore (m), **acorus** (m) fz; Kalmus; calamus (-root); it. acoro (m).

acouchi (m) fz; guyanisch. Wasserschweinchen; acouchy.

acqua (f) it, Wasser: ~ cedrata, Limonade; ~ di latte, Molken; ~ minerale, Mineralwasser; ~ viva, Quellwasser.

acquavite (f) it, Branntwein: ~ di grano, Korn-B.

Adams-Apfel; pomme d'Adam; Adam's apple: I. Art Zitrone von gelber bis grüner Farbe. II. in Amerika: Tomate, Paradies-Apfel.

adane (m) fz; Adeno (störähnl. Fisch im Po in Italien); adane.

addition (f) fz; Rechnung (im Gasthause); bill.

Adélaïde (f) fz; Adelheid (weibl. Vorname); Adelaide: pouding à l'~ siehe M 1288.

Adelfelchen = Bodenrenke.

adelfish e = lavaret.

Adler siehe aigle.

Adlerberger, roter Ungar-Wein bei Ofen.

Admiral, Tafel-Aquavit aus Weinsprit und Kümmel-Samen.

adobado (m) sp, gesalz. Schweinefleisch.

adragant (m) fz; Tragant (Pflanze und deren Harz, in der Zucker-Bäckerei verwendet); tragacanth, adragant.

adschem pilávi türk, Schöpsenfleisch mit Reis.

advokaat holl, Cognac-Eicreme.

Affenbrotbaum siehe abavi.

Affenthaler, bad. Rotwein aus der Ortenau.

africain (m), **~e** (f) fz; afrikanisch; African: potage, épaule d'agneau, côtelettes de mouton, grenadins de veau, oeufs, sauce, bombe, croquembouche à l'~e siehe M 182, 453, 532, 618, 791, 1081, 1128, 1301, 1365.

africaine (f) fz, Art Biskuit-Törtchen.

afternoon e, Nachmittag: ~-tea, N.-Thee, Vesperbrot; in the ~, nachmittags.

agar-agar (m) fz, e, Ceylonmoos (wie Nudeln gekocht, dickflüssig; National-Gericht der Japaner).

agaric (m) fz, e, Schwamm-, Pilzgattung (vgl. M 1073).

agneau (m) fz; Lamm; lamb: ~pascal, Osterlamm, Passover lamb, passover; ~ du printemps, junges L., spring lamb. Vgl. M 447.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

agnellotto (m) it, Art Fleischpastete, Fleischkloß.

Agnès siehe Sorel.

Agnew e, Personen-Name: ~pudding siehe M 1241.

agourci russ, Netzgurke.

agouti (m) fz, e, Ferkelkaninchen.

Agras, Agrasel = Stachelbeere.

agraz (m) sp, unreife Weintraube.

agrazada (f) sp, Limonade vom Saft unreifer Trauben.

agrestata it, Agrest (Getränk).

Agritiusberger, Saar-Wein bei Oberemmel.

agrume (m) it, säuerliche Früchte (Zitrone, Apfelsine usw.).

agua (f) sp, Wasser: ~ de vida, Branntwein; ~ helada, Eiswasser; ~ de cebada, Gersten-W.

aguardiente (m) sp, Branntwein.

Aguesseau: Henri François d'~, fz. Rechtsgelehrter (1668—1751); grosse pièce de boeuf à la d'~ siehe M 503.

Ahlbeere siehe groseille.

Ahrbleichart, Bez. der Ahr-Rotweine wegen der hellrötlich bleichen Farbe, welche diese früher hatten.

Ahrweilerer, Ahr-Rotwein.

aide de cuisine fz; Hilfs-, Beikoch; assistant cook.

aigle (m) fz; Adler; eagle: ~ marin, ~ de mer, ~ poisson, Meeradler, Adler-Rochen, thornback, hornfish.

aiglon (m) fz; junger Adler; eaglet.

aigre fz; sauer; sour: à l'~ = à la sauce ~; ~-doux, ~-douce, süßsauer: à l'~-douce = à la sauce ~-douce.

aigrefin (m) fz; Schellfisch; haddock; it. baccalà; sp. bacalao.

aigriette (f) fz; Ammer, Weichselkirsche; egriot, agriot; it. visciola; sp. guinda.

aiguillette (f) fz; (Fleisch-)Streifen; strip (of meat): ~s d'anguille à l'Orly siehe M 297.

ail, pl ~s u. aulx (m) fz; Knoblauch; garlic.

aile (f) fz; Flügel, Flügel-Viertel (im Gegensatz zu cuisse, Keule); engl. wing.

aileron (m) fz; Flügel-Spitze; pinion.

aillolis (m), **ailloli** (m) fz; Knoblauch-Butter; garlic-butter.

airelle (f) fz; Heidelbeere; bilberry: ~ rouge, ~ ponctuée, Preißelbeere, cranberry; ~ veinée, ~ des marais, Sumpfbeere, marsh-bilberry.

aitchbone e, Blumenstück von Rind (siehe M 466).

ajolio (m) sp, Knoblauch-Sose.

alalonga (m) fz, e, weißer Thunfisch (im Mittelmeer bei der Insel Malta).

alamode beef e, siehe boeuf.

Alander, großer Stint (Fisch).

Alant, Aland siehe chevanne.

Alaque, geringe Sorte des span. Alicante-Weines.

albacore (m) fz, e, Albakor (Thunfisch in den Antillen).

Albany: I. duke of ~, Titel des vierten Sohnes der Königin Victoria von Großbritannien, des Prinzen Leopold George Duncan Albert: tête de veau à la duchesse d'~ s. M 649. II. Stadt im Staate New York: ~ cakes, kl. Brötchen von Milch u. Eiern.

Albemarle, engl. Herzogs- und Grafen-Titel: pouding à l'~ siehe M 1241.

alberge (f) fz; Herzpfirsich; peach-apricot: ~ jaune, Safran-Pfirsich.

albergine (f) fz = aubergine.

Albillo, span. Rotwein von Villafranca.

Albuféra: Louis-Gabriel Suchet, duc d'~, fz. Marschall († 1826); aloyau, caneton, salmis de faisan, pouding glacé, gâteau à la d'~ s. M 466, 657, 789, 1326, 1375.

alburn e = bleak.

alcarraza (f) sp, Art Wasserkrug.

Alcazar fz, e, Name verschiedener Vergnügungs-Lokale: pouding glacé à l'~ siehe M 1329.

alcool (m) fz; Alkohol (das Erzeugnis der geistigen Gärung mehrerer Zucker-Arten); alcohol; it. alcoole (m); sp. alcohol (m): ~ rectifié, rektifizierter Weingeist; ~ de menthe, Pfeffermünz-Tropfen.

alcoolat (m) fz, aromat. Weingeist: ~ de citron, Zitronen-Essenz.

alcyon (m) fz; Eisvogel; kingfisher; it. alcione (m); sp. alcion (m).

Alderney, eine der Kanal-Inseln: ~ beef, Rindvieh von A.

ale e, obergäriges, starkes Bier: Burton ~, Scotch ~ usw.; bitter ~, Bitterbier; draught ~, Faßbier; mixed ~, junges u. altes Bier gemischt; old ~, mild ~, süßl. Lagerbier; pale ~, helles Bier; spiced ~, gewürztes Bier; ~-berry, Warmbier; ~-gill, Art Gesundheits-Bier; ~-pitcher, großer Bierkrug; ~-posset, Art heißes Getränk.

Aleatico, roter Likör-Wein auf [der Insel Elba.

Alembert: Jean le Rond d'~, fz. Gelehrter (1717—1783); purée de perdreau à la d'~ siehe M 821.

Alençon, fz. Stadt; duc d'~, alte, nach dieser Stadt benannte Herzogs-Familie: crème plombière à la d'~, à l'alençonnaise s. M 1309.

alénois (m) fz; Garten-Kresse; garden cress.

Alexandre fz I. Alexander, Kaiser von Rußland (1801—1825): salade, tourte à l'~ siehe M 1179, 1412. II. ~, Küchenmeister bei Marschall Niel.

Algäu, der südwestliche Teil v. Schwaben mit den angrenzenden Landstrichen Württembergs und Tirols, durch Käse berühmt.

Alger (m) fz; Algier (eins der drei Dép. Algeriens); Algiers.

Algérie (f) fz; Algerien (fz. Kolonie auf der Nordküste Afrikas, ber. durch Kartoffel-, Gemüse-, Weinausfuhr); Algeria.

algérien (m), ~ne (f) fz; algerisch; Algerian: perche en matelote, dinde, tomates, omelette, bavaroise à l'~ne siehe M 363, 667, 677, 1067, 1115, 1268.

algérienne (f) fz I. Art eßbare Muschel. II. Blätterteig-Törtchen.

algue (f) fz; Alge (Wassermoos, chines. Gemüse); sea-weed.

Alicante, sp. Edelwein im ehm. Königreich Valencia.

aliment (m) fz; Nahrungsmittel, Speise; aliment.

alise (f) fz; Mehlbeere, Elsbeere; service-berry.

alkermès (m) fz; Alkermes (in Italien beliebter süß. Branntwein); alkermes.

Alkohol siehe alcool.

Allasch, russ. Kümmel-Likör.

Allemagne (f) fz; Deutschland; Germany.

allemand (m), ~e (f) fz; deutsch; German: potage, anguille, brochet, perche, grenouilles, selle d'agneau, entre-côte, pièce de boeuf, grenadins de veau, oie, pigeon, grives, mauviettes, filets de levraut, cimier de renne, lentilles, nouilles, omelette, charlotte, pouding à l'~e s. M 182, 294, 306, 362, 426, 464, 486, 515, 618, 679, 692, 796, 804, 898, 910, 1022, 1033, 1115, 1224, 1240, 1291.

allemande (f) fz, e, deutsche Sose (mit Eigelben gebundene, mit Zitronensaft abgeschmeckte weiße velouté-Sose; vgl. M 1128).

Allerlei; macédoine (f), arlequin (m), pot-pourri (m), légumes mêlés, chartreuse de légumes à la Leipsic oder leipsicoise; engl. Leipsic oder Leipzig vegetable hotch-potch.

alliaire (f) fz; Knoblauchkraut; garlic-mustard.

alliance (f) fz I. Bund, Bündnis, engl. alliance. II. falscher Hasen-Braten. III. ~ de Neufchâtel, Art heißes Getränk.

alligator (m) fz; Alligator (amerik. Krokodil); alligator.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Allsopp: S. ~ & Sons, große Ale-Brauerei in Burton-upon-Trent.

allspice e, siehe piment.

allumette (f) fz, e I. Zündhölzchen. II. zündhölzchenartiges Blätterteig-Gebäck. III. ~s d'anchois, Sardellen-Streifen.

almaviva it, verschiedenfarbiger Grießpudding (siehe M 1215).

Almissaer, Dalmatiner Wein.

almodrote (m) sp, Brühe von Öl, Knoblauch, Käse usw. zu Paradies-Äpfeln.

almojábana (f) sp, Käsekuchen.

almond e, siehe amande.

almóndiga (f) sp, Fleischklößchen.

almuerzo (m) sp, Frühstück.

alose (f) fz; Alse, Alose (mit dem Hering verwandter Seefisch); shad, alose.

alouette (f) fz, siehe Lerche.

aloyau (m) fz; Rückenstück vom Rind; sirloin of beef: tête d'~, oberes R., top-sirloin.

Alpen-Forelle siehe char, truite.

Alsace (f) fz; Elsaß; Alsace.

alsacien (m), **~ne** (f) fz; elsässisch; Alsatian: potage, filet, côtelettes de porc, jambon, oie, aspic de foie gras, escalopes de foie gras, œufs, bombe à l'~ne s. M 155, 270, 488, 568, 578, 679, 684, 686, 1103, 1301.

Alse siehe alose.

Altel, der »Juchten-Geschmack«, welcher alten abgelagerten Weißweinen eigentümlich u. von dem eigentlichen »Bouquet« zu unterscheiden ist (in Franken beim Steinwein gebraucht).

altenbourgeois (m), **~e** (f) fz; altenburgisch; Altenburg..: bombe à l'~e siehe M 1301.

Althee = Eibisch.

Alzeyer, rheinhess. Wein.

amande (f) fz; Mandel, Kern des Steinobstes; almond; it. mandorla (f); sp. almendra: ~ amère, bittere M.; ~ à coque tendre, Knack-M.; ~ douce, süße M.; ~ lissé, Zucker-M.; ~ pralinée, ~ à la praline, gebrannte M.; lait d'~s, M.-Milch; pâte d'~s, M.-Teig.

amandine (f) fz; Mandel-Törtchen; almond-tartlet.

Amarelle, Amarille = Weichselkirsche.

ambassadeur (m), **ambassadrice** (f) fz; Gesandter, Frau des G.; ambassador, ambassadress: sandat, timbale, estomac de dinde, poularde, crème de volaille, sauce, pouding à l'ambassadrice s. M 374, 402, 673, 700, 741, 1129, 1288.

Ambrosia: I. nach Homer die Speise der Götter im Gegensatze zum »Nektar«, dem Göttertrank; nach einer anderen Auffassung bezeichnet A. den berauschenden Göttertrank und Nektar die Götter-Speise. II. Getränk aus Milch, Vanille u. Kirschlikör. III. in Hamburg: Art Konfekt. IV. Art Kuchen (gâteau ambroisie, s. M 1375).

amer (m), **amère** (f) fz; bitter; bitter.

amer (m) fz; Bitterer (Schnaps); bitters (pl).

américain (m), **~e** (f) fz; amerikanisch; American: crabes, homard, omelette de homard, huîtres, gombo d'huîtres, langouste, hachis de boeuf, canard, poulet, épinards, tomates, omelette, sauce, farce, salade, pannequets, sorbet à l'~e s. M 416, 427, 431, 434, 435, 437, 438, 504, 654, 655, 710, 1006, 1067, 1115, 1129, 1159, 1179, 1235, 1336.

américaine (f) fz, Art Biskuit-Törtchen.

American drinks = mixed drinks.

Amérique (f) fz; Amerika; America.

amiral (m), **~e** (f) fz; Admiral(in); admiral: sauce à l'~e, garniture à l'~e siehe M 1129, 1163.

Ammer = Weichselkirsche

Amomum = Piment.

Amontillado, feinduftige Qualität des Jerez-Weines.

amourettes (f/pl) fz, e, Rückenmark-Schnittchen (siehe M 1163).

amphitryon (m) fz, e, Wirt, Gastgeber: potage à l'~ siehe M 216.

Amsel siehe merle.

ananas (m) fz; Ananas; pine-apple; it. ananasse (m), sp. ananas (m): fraise ~, A.-Erdbeere; melon ~, A.-Melone; ~ à la créole, aus Vanillereis geformte A. (s. M 1215).

anchois (m) fz; Anschove, An(s)chovis; anchovy (pl anchovies); it. anchiora (f); sp. anchoa, anchova (f); ~ salé, Sardelle, salted anchovy; beurre d'~, Sardellen-Butter, anchovy-butter; sauce aux ~, Sardellen-Sose, anchovy sauce.

anchovy e, siehe anchois.

ancien (m), **~ne** (f) fz; altmodisch; ancient: consommé, brochet, aspic de homard, épigrammes d'agneau, émincé, tête de porc, timbale de bécasses, pommes de terre à l'~ne siehe M 155, 306, 429, 455, 485, 594, 760, 1044.

andalous (m), **~e** (f), **andalousien** (m), **~ne** (f) fz; andalusisch; Andalusian: garniture à l'~e s. M 1163.

Andalousie (f) fz; Andalusien; Andalusia.

andarini, italienische Nudeln in [Linsenform.

andouilles (f/pl) fz; Weißwürstchen; chitterlings.

andouillettes (f/pl) fz; Kalbswürstchen; veal-sausages.

Andrassy: Gyula ~, östr. Staatsmann (geb. 1823); médaillons à l'~ siehe M 656.

âne (m), **~sse** (f) fz; Esel(in); ass, she-ass: lait d'~sse, Eselsmilch, asses'-milk.

aneth (m) fz; Dill; dill: sauce à l'~, Dillsose.

angelica e I. Brustwurz: candied ~, überzuckerte A.-Wurzel. II. süßer kalifornischer Wein.

angélique (f) fz; Brustwurz, Angelika; angelica.

anglais (m), **~e** (f) fz; englisch; English: potage de lièvre, giblet-soup, turtle-soup, filet de boeuf, rosbif, gigot, selle de mouton, poularde, sauce, salade, plum-pudding à l'~e s. M 217, 273, 274, 488, 520, 542, 558, 700, 1129, 1148, 1180, 1238.

Angleterre (f) fz; England; England.

Angostura-Bitter, in Ciudad Bolivar (früher Angostura genannt) hergestellt, wird nur tropfenweise, mit anderen Likören vermischt, getrunken.

angoumois (m), **~e** (f), **angoumoisin** (m), **~e** (f) fz; aus der alten fz. Prov. Angoumois: faisan à l'~e siehe M 782.

anguille (f) fz; Aal; eel; it. anguilla (f); sp. anguila (f): ~ de mer, Meeraal. Vgl. M 294.

anguillettes (f/pl) fz, kl. eingesalzene Aale.

Anheuser-Busch, größte Brauerei der Welt, in St. Louis (Missouri).

animelles (f/pl) fz; Widder-Hoden; wedder, ram's stones.

anis (m) fz; Anis; anise: graine d'~, A.-Samen, aniseed; ~ à la reine, ~ de Verdun, überzuckerter A., candied aniseed; flûtes à l'~, A.-Stangen, flutes of aniseed.

anisette (f) fz, e; Anis-Wasser, -Likör; it. anisetta; sp. anisado.

Anlauf = Einbrenne (süddeutsch).

Anna: pommes (de terre) à l'~ siehe M 1044.

anneau, pl **~x** (m) fz; Ring; ring: ~ au beurre, Butter-Kringel; en ~, ringartig ausgestochen.

Annecy, fz. Stadt in Savoyen: oeufs à l'~ siehe M 1088.

annelet (m) fz; kl. Ring; small ring: ~s aux amandes, Art Mandel-Konfekt.

Anrichtlöffel, auch Ragout-, Vorleg-Löffel: drei ordentliche Eßlöffel.

Anschove siehe anchois.

antilope (f) fz; Antilope, Hirschziege; antelope.

Antin: duc d'~, Ober-Intendant der königlichen Bauten in Paris

(18. Jahrh.); petits choux d'~ siehe M 1402.

Anvers (m) fz; Antwerpen (belg. [Stadt); Antwerp.

anversois (m), ~e (f) fz; antwerpenisch; Antwerp . .: maquereau à l'~e siehe M 347.

Apfel s. pomme; ~-Wein s. cidre.

Apfelsine s. orange; ~n-Blüten s. oranger.

Apicius: Marcus Gabius ~, sprichwörtlich gewordener Feinschmekker, der zur Zeit des Augustus u. Tiberius lebte. Das Kochbuch »De re coquinaria«, das den Namen des A. trägt, rührt von einem gewissen Caelius her, der sein Werk »Apicius« betitelt hatte; selle d'agneau, sauce à l'~ siehe M 464, 710.

Apollinaris, Mineral-Wasser bei Neuenahr.

appareil (m) fz, engl. mixture, paste: irgend eine Zusammensetzung (Masse) aus verschiedenen Stoffen; ~ à croquette, ~ à biscuit, ~ à pouding, Klößchen-, Biskuit-, Pudding-Masse.

Appert: François ~, fz. Koch u. Konditor († 1840), erfand 1804 das nach ihm benannte Konservierungs-Verfahren. (»Le Glacier classique« nennt ihn Charles-Nicolas ~ u. läßt ihn 1750—1841 leben.)

appetiser, appetizer e, Gattung amerik. likörartiger Getränke.

appétissant (m), ~e (f) fz; appetiterregend, schmackhaft; appetising: oeufs à l'~e siehe M 1080.

appétit (m) fz; Eßlust, Appetit; appetite.

appétits (m/pl) fz I. kl. Zwiebel, Würzkräuter, Schnittlauch. II. halb geräucherte Heringe, engl. bloaters, blown, bloat-, kippered herrings.

Appetits-Bissen siehe bouchée.

apple e, siehe pomme; ~-butter, Apfelmus; ~-cheese, A.-Trester; ~-core, Apfelgriebs; ~-dress, A.-Trester; ~-dumpling, Apfelkloß; ~-fritter, A.-Krapfen; ~-jack, A.-Branntw., A.-Torte; ~-jees, Äpfel mit Speck; ~-pie, kl. flacher runder A.-Kuchen; ~-pomice, A.-Trester; ~-puff, lockere A.-Torte; ~-sauce, Apfelmus; ~-slump, Art A.-Pastete; ~-tart, A.-Pastete; ~-toddy, Apfelpunsch; ~-water, Cider; ~-trifle, Apfelschnee (schaumig geschlagenes Apfelmus mit Eierschnee, Zukker u. Eicreme).

apricot e, siehe abricot.

Aprikose s. abricot; ~n-Eingemachtes s. abricotis; ~n-Pfirsich s. abricotée; ~n-Pflaume s. abricotine.

Aquavit (m) dtsch, allg. Bez. für Branntwein.

arabe fz; arabisch; Arab: omelette à l'~, Eierkuchen v. Straußen-Eiern.

Arabie (f) fz; Arabien; Arabia.

Arabi Pa(s)cha, Anführer der ägypt. Militär-Partei 1882: saumon à l'~ siehe M 379.

arabique fz; arabisch; Arabic: saucisson, sikbaj, sanbusaj à l'~ s. M 464, 465, 521.

arac (m), **arack** (m), **arak** (m) fz.; Arrak (Reisbranntwein); arrack.

arancia (f) it, Pomeranze; ~ta, P.-Wasser.

arbolade (f) fz, e, Birnen-Fladen (Torte aus Mehl, Milch, Butter, Zucker, Birnenmost).

arbouse (f) fz; Baumerdbeere; arbute(-berry).

Arcet: Jean-Pierre Joseph d'~, fz. Chemiker (1777—1844); filet de boeuf piqué à la d'~, cochon de lait à la d'~ s. M 495, 562.

Arche: Château d'~, weißer Bordeaux-Wein.

archevêque (m) fz; Erzbischof; archbishop: sauce à l'~ s. M 1129.

archiduc (m) fz; Erzherzog; archduke: côtelettes de volaille à l'~ siehe M 739.

ardennais (m), ~e (f), **ardennois** (m), ~e (f) fz; aus den Ardennen; Ardennes . .: jambon ~ od. des Ardennes, Ardennen-Schinken; salade à l'~e siehe M 1180.

Aremberg, Fluß und Schloß im Ahrthale, Stammsitz der Herzöge v. A.: timbale aux poires à la d'~ siehe M 1260. [bei Hönningen.

Arenfelser: Schloss ~, Bleichart

argali (m) fz, e, Steinschaf.

Argenteuil (m), Ort bei Paris, bedeutend durch Spargelzucht; à l'~ ist immer: mit Spargel.

aringa (f) it, Hering.

Arinto, portug. Weißwein.

arkas, russ. kalte süße Milchspeise (siehe M 1262).

arlequin (m) fz; Harlekin, Hanswurst, Allerlei, Buntfarbiges; harlequin: oeufs, pouding à l'~ siehe M 1103, 1250.

Arles (m), frz. Stadt im Dép. Bouches-du-Rhône: saucisses d'~, Würstchen von A.; jambon d'~, Schinken von A.

arlésien (m), **~ne** (f) fz; arlesisch (aus der fz. Stadt Arles); Arlesian: oie, gâteau à l'~ne siehe M 679, 1375.

armagnac (m) fz, siehe Cognac.

arménien (m), **~ne** (f) fz; armenisch; Armenian: rouget, pilau de moules, pouding à l'~ne s. M 372, 442, 1288.

Arme Ritter; beignets de pain perdu; bread-fritters.

armoise (f) fz; Beifuß; mugwort, artemisia: ~ estragon, Estragon, Kaiser-Salat, tarragon.

Aroma dtsch; arome, arôme (m); aroma; it. u. sp. aroma; beim Wein: ein flüchtiger, gewürzhafter, nur durch den Geruch wahrnehmbarer Stoff.

aromatique fz I. gewürzreich, engl. aromatic, it. u. sp. aromatico. II. ein Kräuter-Likör.

Arrak siehe arac.

arroche (f) fz; Melde; orach(e).

arroser fz; begießen (den Braten mit Fett); to baste.

arrosto (m) it, Braten.

arrow-root (m) fz, e, Stärkemehl aus der Pfeilwurz(el).

artichaut (m) fz; Artischocke; artichoke; it. carciofo, sp. alcachofa: ~s à la barigoule, mit gehackten Pilzen gefüllte A.; ~s à l'huile, A. in Öl; ~s à la poivrade, A. roh mit Pfeffer-Sose; fonds, culs d'~, A.-Böden, engl. artichoke-bottoms. Vgl. M 967.

artichoke e, siehe artichaut.

Artischocke siehe artichaut.

Artois: comte d'~, Titel Karls X. (1757—1836); consommé, côtelettes de saumon, perdreaux à la d'~ s. M 156, 382, 812.

asado (m) sp, Braten.

ascension (m) fz; Aufzug, Fahrstuhl; lift, elevator.

Asche siehe cendre.

Äsche siehe ombre.

Äschgrisler, Eschgrisler, Wein-Spezialität des südl. Oberelsässer Weingebiets, in Geruch und Geschmack an frische Nüsse erinnernd (vgl. M 1572).

Aschkuchen = Napfkuchen.

asparagus e, siehe asperge.

Aspasie (f) fz; Aspasia (berühmte Griechin, Geliebte des Perikles); Aspasia: ~ de faisan, Becher-Pastete v. Fasan-Füllsel (s. M 785).

Aspele, Asperl = Mispel.

asperge (f) fz; Spargel; asparagus: ~s en branche(s), ~s entières, Stangen-Sp., a. in bunches; ~s coupées, Brech-, Bruch-, Schnitt-Sp., cut-a.; ~s nouvelles, neuer Sp., new a.; ~s vertes, frischer Sp., green a.; ~s conservées (en boîte), Büchsen-, Konserven-Sp., preserved a.; pointes d'~, Sp.-Köpfe, -Spitzen, a.-points, -heads, -tips, -tops; ~s d'Argenteuil, Sp. v. A. in Frkr.; ~ de Brunswick, Braunschweiger Sp.; ~s de Malines, Sp. von Mecheln in Belgien.

aspérule (f) fz, Waldmeister (= muguet).

aspic (m) fz, e I. fette Gallerte (von Fleisch, Fisch), zum Unterschiede von süßer. II. irgend ein

kaltes Entrée, das in einer Form (moule) bereitet und mit Gallerte garniert ist: ~ à la belle vue, ~ à la duchesse, ~ à la financière, ~ à la Médicis, ~ à la Montgelas, ~ à la reine, ~ à la royale s. M 719, 805, 684, 797, 737.

ass e, siehe âne.

assaisonnement (m) fz; Würze, Zuthat, Gewürz; seasoning: ~ de la salade, Anmachen des Salats.

assaisonner fz; würzen, anmachen (Speisen); to season.

assiette (f) fz; Teller, Schüssel; plate: ~ blanche, reiner T.; ~ creuse, tiefer T.; ~de dessert, Nachtisch-T.; ~ à soup, Suppen-T.; ~s volantes, fliegende Schüsseln (solche Gerichte, welche sofort, nachdem sie aus dem Ofen genommen, verzehrt werden müssen, wenn sie nicht Ansehen u. Wohlgeschmack verlieren sollen, z. B. Aufläufe u. a.); ~s montées, Schalen mit dem Nachtisch. Vgl. plat.

assiettée (f) fz; ein Tellervoll; plateful.

Aßmannshäuser, rot. Rheinwein.

Astrak(h)an, Astracan (m) fz; Astrachan (russ. Stadt und Prov. am Kaspischen Meer); Astrakhan, Astrac(h)an: caviar d'~, Kaviar v. A.; timbale à l'~, Becher-Pastete von Kaviar.

asturien (m), ~ne (f) fz; asturisch; Asturian.

Asturies: les ~ (f/pl) fz; Asturien (sp. Prov.); Asturias; jambon des ~, Schinken von A.

Athènes (f) fz; Athen (griech. Hauptstadt); Athens.

athénien (m), ~ne (f) fz; athenisch; Athenian: potage, filet de boeuf, aubergines à l'~ne s. M 280, 488, 973.

athérine (f) fz; Ährenfisch; atherine.

attacher fz, anbraten (Fleisch so lange anbraten lassen, bis der Saft des Fleisches gänzlich eingedünstet ist; das Fleisch darf dabei nicht den geringsten Brandgeschmack erhalten).

attelet (m) fz; (Silber-)Spießchen (zum Verzieren von Gerichten, im Gegensatz zu brochette); (silver-) skewer: ~s d'huîtres oder huîtres en ~s, ~s de ris de veau s. M 435, 641.

atterean (m) fz; (Fleischstückchen an) Zierspießchen; (pieces of meat done on a) skewer: ~x d'anguille, Aalstückchen an Spießchen (siehe M 297).

attignole (f) fz, e, Fleischklöße aus Speise-Resten mit sehr scharfer Sose.

Auber: Daniel François Esprit ~, fz. Opern-Komponist (1784—1871); potage à l'~, Kichererbsen-Suppe mit Hahnnierchen.

auberge (f) fz; Wirtshaus, Gasthof; inn.

aubergine (f) fz; Eier-, Melangan-Apfel; egg-plant: Nachtschatten-Art mit länglich runden violetten, gelben oder weißen hühnereigroßen Früchten; die Pflanze (nicht die Frucht) heißt mélongène, melongène, mérangène.

Auerhuhn siehe coq.

Aufgewärmtes siehe réchauffé.

Auflauf siehe soufflé.

Aufschnitt: kalter ~; viande froide assortie od. panachée, tranches de viande rôtie froide, assorted cold roasts (with bread and butter).

Aufstreich: öffentlicher ~, bei Weinen: Auktion (Württemberg).

aufziehen, (eine Suppe od. Sose, welche gebunden wird) mit dem Löffel in die Höhe heben u. wieder herunter gießen, um dadurch das Ganze gehörig zu vermischen.

Augusta, Königin von Preußen u. deutsche Kaiserin (1811—1890): quillets ~, A.-Törtchen (s. M 1407).

Aulhäuser, Rheingauer Wein.

Aumale: Henri-Eugène Philippe Louis d'Orléans, duc d'~, vierter Sohn König Ludwig Philipps (geb. 1822): potage de santé, oeufs à la d'~ s. M 229, 1082.

aurore (f) fz; Morgenrot, Morgenröte, Aurora; aurora: potage à l'~, Möhren-Suppe; oeufs, sauce à l'~ siehe M 1081, 1129.

Ausbackteig siehe pâte.

Ausbruch I. allg. Bez. für Sekte u. Likör-Weine. II. = Auslese.

Auslese, Ausstich, von edelfaulen Beeren oder auch (in Tokay) von zu Rosinen eingeschrumpften Trockenbeeren bereiteter Wein.

Auster siehe huître.

Australie (f) fz; Australien; Australia.

australien (m), **~ne** (f) fz; australisch; Australian: gigot à l'~ne s. M 544.

Autriche (f) fz; Österreich; Austria.

autrichien (m), **~ne** (f) fz; österreichisch; Austrian: escargots, poitrine d'agneau, boeuf braisé, levraut à l'~ne s. M 424, 460, 474, 896.

autruche (f) fz; Strauß (Vogel); ostrich: oeufs d'~, Straußeneier, ostrich-eggs.

Auxerre, Niederburgunder Wein.

aveline (f) fz; Haselnuß; hazel-, avellan-nut; it. und sp. avellana (nach der Stadt Avellino in Unteritalien benannt).

Avellan, Admiral, welcher das russ. Geschwader 1893 nach Frkr. führte und dem zu Ehren bei einigen Festessen daselbst verschiedene Speisen benannt wurden, z. B. gaufrettes à l'~, kl. Waffeln. Die lothring. Weinberg-Besitzer nennen das 1893-er Gewächs vin d'~.

avellan-nut e, = hazel-nut.

avignon(n)ais (m), **~e** (f) fz; avignonisch (aus Avignon, fz. Stadt); Avignon . .: côtelettes de mouton, oeufs, sauce à l'~e s. M 532, 1081, 1129.

avoine (f) fz; Hafer; oats: crème d'~, H.-Schleim, oat-meal (cream); gruau d'~, H.-Grütze, oat-groats, oat-meal.

Ayala et Cie., Champagner-Kellerei in Ay.

ayoli(s) fz = aillolis.

B.

baba (m) fz; Napf-, Aschkuchen; baba: ~ à l'allemande, deutscher Aschkuchen, German pot-cake.

babeurre (m) fz; Buttermilch; buttermilk.

Bacchus fz, dtsch, e, der Sage nach der Gott der feuchten Naturkraft, bsd. des Weines: sole, gelée à la ~ siehe M 388, 1275.

Bachbunge siehe cressonnée.

Bache siehe laie.

bachelière (f) fz; Studentin, Brautjungfer; bachelor: pouding à la ~, Apfel-Pudding m. Rosinen.

Bachforelle siehe truite.

Bachstelze siehe hochequeue.

backbone e, siehe râble.

backen I. s. frire. II. s. four.

Bäcker siehe boulanger.

Backhähnchen; friteau (fritot) de poulet, poulet en friteau (fritot), poulet frit; fried chicken.

Backhähndl: Wiener ~; friteau de poulet à la viennoise; fried Vienna chicken.

Backobst; fruits secs od. séchés; dried fruits.

Backpflaume siehe pruneau.

Backstein-Käse, Bez. für den Limburger Käse.

Backwerk siehe pâtisserie.

bacon e, siehe lard.

Badacsonyer, weiß. Ungar-Wein.

Badener, niederösterr. Wein.

badger e, siehe blaireau.

badminton, engl. Erfrischungs-Getränk, angeblich auf dem gleichnamigen Gute in Gloucestershire zuerst bereitet.

badois (m), **~e** (f) fz; badisch;

Baden ..: brochet, caneton, noques, pouding de pain, cougloff à la ~e s. M 306, 657, 1032, 1248, 1364.

bagchich (m) fz = bakchich.

Bagration, russ. General der Infanterie (1765—1812); seine Witwe, Katharina, geb. 1783, spielte unter den diplomatischen Damen auf dem Kongresse von Wien eine Rolle, ihre Küche leitete der berühmte Carême: potage à la ~, Fischsuppe; rosbif d'aloyau, côtelettes de volaille, salade à la ~ s. M 165, 468, 740, 1180.

bähen: rösten, z. B. Semmel.

baie (f) fz; Beere; berry; it. bacca: ~ de café, Kaffee-Bohne, coffee-bean; ~ de ronce, Brombeere, black-berry, bramble-berry.

Bailly, berühmter Pâtissier zur Zeit Carêmes.

bain-marie, pl ~s-~ (m) fz, flaches (kupfernes), meist länglich-viereckiges Gefäß mit siedendem Wasser; man stellt fertige Sosen, Ragouts u. andere Speisen hinein, um sie warm zu erhalten u. vor dem Anbrennen zu schützen, auch werden Mehlspeisen im ~ gar gemacht; ferner ist das ~ beim Konservieren von Gemüsen u. Früchten von Wichtigkeit: crème au ~ siehe M 1268.

Baiser (n) dtsch; meringue à la crème; cream-meringue, egg-kiss: Eischaum-Nocken, große eirunde Meringeln, die mit einem Rahm- (crème plombière) oder Fruchtgefrorenen (glace aux fruits) gefüllt sind. — Das deutsche Wort »Baiser« wird oft in gleicher Schreibweise von Franzosen und Engländern angewendet. Vgl. meringue.

bajoue (f) fz; Schweins-Kinnbacken; pork-cheek, chaw-, jaw-bone.

bakchich (m) fz; Trinkgeld, Geldgeschenk im Orient; baksheesh.

baker e, siehe boulanger.

bakhshish e = bakchich.

baking e, Backen, Gebäck: ~ apple, Backapfel; ~ pan, Back-, Torten-Schüssel; ~ pear, Backbirne; ~ plate, Backblech; ~ powder, Backpulver.

bakshish e = bakchich.

balaklava, grch. Honig-Kuchen mit gehackten Mandeln.

bald-coot, baldicoot e, siehe fou(l)que.

bald-rib e, Rippenstück vom Schwein.

Bâle (f) fz; Basel; Bâle: lécrelets de ~, Baseler Leckerli, Bâle lecrelets.

baligoule (f) fz = barigoule.

ballotine (f) fz, e, kl. Galantines, Keulen v. Geflügel, Schulter-Stücke von Lamm, Hammel od. Kalb, die ausgebeint und kugelförmig gerollt werden; oft wird das Fleisch in Würfel geschnitten, dann in die vorher sorgfältig abgelöste Haut gefüllt und en ~ gerollt, sowohl warm als kalt gegeben.

Balta-Wein, rumän. Weißwein.

baltimorien (m), **~ne** (f) fz; aus Baltimore (Stadt in Nordamerika); Baltimore ..: terrapine à la ~ne s. M 444.

bambergien (m), **~ne** (f) fz; bambergisch; Bamberg ..: boulettes à la ~ne siehe M 979.

bamboo e; Bambus; bambou: ~-achar siehe achards; ~-shoots, ~-sprigs, Bambus-Sprosse (chines. Gemüse).

bambou (m) fz; Bambus(rohr); bamboo.

banane (f) fz; Banane (gurkenähnliche, drei- bis sechskantige Frucht des Pisang); banana.

bannocks (pl) e, schott. Hafer- od. Gerstenmehl-Kuchen (s. M 975).

banquet (m) fz, e, Fest-, Zweckessen, Bankett: ~ nuptial, Hochzeitsmahl, wedding banquet.

banquière (f) fz; Bankiersfrau; banker's wife: garniture à la ~ s. M 1163.

Baobab = Affenbrotbaum.

baquet (m) fz, o, kl. Kübel: ~ à la crème, kl. Kübel aus Biskuit- od. Waffel-Masse, mit Schlagsahne od. Rahmgefrorenem gefüllt.

Bär siehe ours.

bar (m) e, fz I. Stange, Stab, Barre. II. Gerichtshof. III. Rechtsanwaltschaft. IV. Schenktisch, Büffett, Einschenke (in Wirtshäusern, auch der Raum selbst), Lokal, wo nach amerik. Sitte Getränke, meist stehend, genossen werden; Stehbier-Halle; Restauration im Eisenbahnwagen; ~ de dégustation, Probier-Stube.

bar (m) fz I. = ombre de mer. II. ~, bars (m), Wolfsbarsch, bass: ~noir, schwarz. Barsch, black bass; ~rayé, Streifenbarsch, striped bass.

Barakin(e): consommé, croustades à la ~ s. M 156, 165, 741.

baranki, russische Fasten-Kringel (s. M 975).

baraquille (f) fz, mit einem Ragout v. Rebhuhn, Masthuhn, Kalbsbröschen, Trüffeln und Pilzen gefüllte Blätterteig-Pastete.

Barbadoes beef e, in Westindien das zubereitete Schildkrötenfleisch.

Barbe siehe barbeau.

Barbe: Château-~, Bordeaux-W.

barbeau (m) fz; Barbe; barbel; it. barbio: ~ de mer = rouget.

barbecue e, haïtisch barbacoa I. großer Bratrost, auf dem ganze Tiere gebraten werden. II. ganzes gebratenes Tier (Ochs, Schwein). III. Volksfest im Freien, wobei ganze gebratene Tiere gegessen werden. IV. zementierte Terrasse, auf welcher Kaffee-Bohnen getrocknet werden.

barbe-de-bouc, pl. ~s-~-~ (f) fz I. Ziegenbart (Pilzart), engl. grey goat's-beard. II. = salsifis.

barbe-de-capucin (f) fz; Kapuzinerbart; capuchin('s beard): Art der Cichorie, jung als Salat, namentlich in Frankreich.

barbel e, siehe barbeau.

Barbera, piemont. Rotwein.

barbe Robert e, Schweinsohren mit brauner Zwiebel-Sose.

barberry e, siehe épine-vinette.

barbion (m) fz = barbeau.

barbote (f) fz; Aalraupe; burbo(l)t.

barboteau (m) fz = loche franche.

barbotte (f) fz = lotte.

barbue (f) fz; Butt(e); brill.

barcelon(n)ais (m), ~e (f) fz; barcelonisch; Barcelona . .: à la ~e, mit Reis, span. Pfeffer, Paradiesapfel-Sose usw. Vgl. M 488, 500.

Barches, Berches, geflochtenes Sabbath-Brot der Juden, aus feinem Weizenmehl bestehend u. mit Mohn bestreut.

Barclay, Perkins & Co., größte Porter-Brauerei in London.

Barde: Château-La-~, feiner Bordeaux-Wein.

barde (f) fz; viereckige dünne Speckschnitte (~ de lard); bard: man wickelt die Speckschnitten um kl. Geflügel, um es beim Braten recht saftig zu erhalten.

barder (v/a) fz; mit Speck umwickeln, bardieren; to bard.

Bardoux: Agénor ~, fz. Staatsmann (geb. 1829): côtelettes de mouton, fricassée de poulet à la ~ siehe M 532, 726.

barigoule (f) fz, e; Distelohr, Mannstreu-Blätterpilz.

baril (m) fz; Fäßchen; barrel; it. bariletto: oeufs en ~, fäßchenförmig ausgestochene Eier.

Bar-le-Duc (m) fz, oft nur Bar: Herzogenbar (Stadt in Lothringen); confiture de ~, Johannisbeer-Marmelade; à la ~ ist immer: mit Johannisbeer-Marmelade.

barley e, siehe orge: ~-bread, Gersten-Brot; ~-broth, G.-Suppe, auch Bier; ~-milk, Milchgrütze; ~-water, G.-Schleim, -Trank; ~-wine, G.-Saft, Bier; patent~, Patent-Graupenmehl.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

barm e = yeast.

barmbrack e, irländischer Kuchen mit Korinthen.

Bärme = Hefe.

barnache, barnacle, barnicle, bernacle (f) fz; Ringelgans; brant, brent (-goose).

baron e, fz, »Baronstück« von Rind: ~ of beef, die beiden ungeteilten Lenden-Stücke (sirloins) eines Rindes, der Rücken des Rindes mit beiden Lenden-Stücken (zu Weihnachten stets auf der Tafel der engl. Königin zu finden).

barquette (f) fz, e, kl. Barke (ein schiffchenförmiges Gebäck v. Blätterteig: ~s de Marseille, ~s à l'orange usw. siehe M 1357.

Barre: Château-La-~, feiner Bordeaux-Wein.

barrow-grease e, Schweinefett, Schmer.

Barsch, Bars siehe perche.

barszcz, Borschtsch (poln. und russ. rote Rüben-Suppe, m. Fleisch- od. Fischbrühe bereitet). Vgl. M 182, 233, 284, 286.

bartavelle (f) fz; Steinhuhn, griech. Reb-, Berg-, Rothuhn; red partridge, red grouse. Vgl. coq.

Bartgrundel = Schmerle.

Bartnuß = Haselnuß.

bas (m) fz: ~ de soie I. seidene Strümpfe. II. Sülze. [sella.

baselle (f) fz; Klimmelde; ba-

basilic (m) fz; Basilikum, Basilie; basil; it. bassilico (m); sp. alfabega (f).

basket e, siehe panier, corbeille.

bass e I. Flußbarsch (= perch). II. europ. Seebarsch (vgl. bar); in Nordamerika ist bass Bez. verschiedener Barscharten: black-~, striped-~, channel-~, rock-~, sea-~.

Bass & Co., große Ale-Brauerei in Burton-upon-Trent.

bassotti (pl) it, Art Gebäck von Nudeln, Reis und Käse.

basting e I. Begießen (des Bratens) mit Fett. II. Fett zum Begießen: ~-ladle, Fettlöffel z. Begießen des Bratens. Vgl. arroser.

bastion (f) fz; Bastion; bastion: ~ d'anguille siehe M 297.

bataille (f) fz; Schlacht; battle: potage à la ~, fz. Gemüse-Suppe.

bâtard (m), ~e (f) fz; Bastard-, Kebs-; bastard: pâte ~e, mürber Teig.

bâtard (m) fz, gelber Farin-, Kochzucker.

batate, patate (f) fz; Batate; batata, Carolina potato, sweet potato: die jetzt in allen Tropen-Ländern und bisweilen auch in der warmen gemäßigten Zone angebaute »Knollen-Winde«, mit rübenförmigen Knollen.

Batavia (m) fz, dtsch, e, Hauptstadt von Java: potage à la ~, indische Schwalben-(Vogel-)nester-Suppe (s. M 172).

bateau (m) fz; Schiff, Boot; boat: ~x à la printanière, Schiffchen (aus mürbem Teig) mit Erdbeeren.

batelière (f) fz; (Fluß-)Schifferin: potage à la ~, Fischsuppe, sailors soup; sorbet à la ~, Scherbett in einem Boot aus Tragant-Gummi.

Bath, engl. Stadt u. Badeort mit heißen Quellen in Somersetshire: ~bun siehe bun; ~cream-cheese, guter Rahmkäse von B.

bâton (m) fz; Stange; stick; in der Zucker-Bäckerei: ~s aux avelines, Haselnuß-Stangen; ~s à la cannelle, Zimt-St.; ~s au fromage (mehr gbr. pailles, paillettes), Käse-St.; ~ de vanille, Stange Vanille; en ~, stangenförmig.

Battelmatt, kleine Emmenthaler Käse.

batter e, geschlagener dünner Teig (Mehl, Eier usw.): ~ pudding, Mehlspeise aus solchem Teig.

batterie (f) fz, Schlägerei, Batterie: ~ de cuisine, Küchen-Geschirr, kitchen-crockery, cooking-utensils, it. vasselame di cucina, sp. bateria de cocina.

batwinja = botwinja.

Batzen, Schweizer Gebäck.

Bauch siehe panso.

Bauern-Hase I. Gebäck, einen gespickten Hasen darstellend. II. Bez. für Pökel-Schweinsrücken.

Bauernhut, Art Gebäck.

Baumkohl = Wintorkohl.

Baumkuchen siehe gâteau.

Baumwoll-Suppe, in Österreich Art eingeträufelte Suppe.

Baunzerl, östr. Gebäck.

Bäuschel = Peuschel.

bavarois (m), **~e** (f) fz; bayrisch; Bavarian: écrevisses, lièvre, asperges, choux blancs, poupiettes de choux blancs, lentilles, omelette, sauce, beignets, dampfnouilles, pouding, cougloff, flan à la ~e siehe M 419, 887, 971, 991, 994, 1022, 1116, 1129, 1216, 1220, 1228, 1242, 1243, 1248, 1364, 1371.

bavaroise (f) fz I. auch crème (à la) ~, fromage bavarois, bayrische Creme, Schlagsahnen-, Rahmschnee-Sulze, -Gallerte, Bavarian cream: ~ aux abricots, ~ aux avelines usw. siehe M 1268. II. Getränk aus Frauenhaar-, Mandelmilch-, Zitronen- u. anderem Sirup, der mit kochender Milch, Thee od. Wasser verdünnt u. mit Orangenblüten-, Kirschwasser, Minzlikör, Zitronen-Schale u. dgl. verfeinert ist: ~ aux choux, Glas Absinth mit Mandelmilch.

Bavière (f) fz; Bayern; Bavaria: potage à la ~, Linsenmus-Suppe mit Bratwürsten.

Bayle: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

bayonnais (m), **~e** (f) fz; bayonnisch; Bayonne . .: à la ~e, mit Schinken.

Bayonne (f), fz. Festung, Seehafen (Handel mit Schinken: jambon de ~).

Beaconsfield: Benjamin Disraeli, earl of ~, ongl. Staatsmann (1804—1881); langouste, poulet, salade à la ~ siehe M 439, 710, 1180.

bean e, siehe haricot.

bear e, siehe ours.

béarnais (m), **~e** (f) fz; bearnisch (Bearn, ehm. fz. Prov.); Béarn . .: sauce ~e siehe M 1130; à la ~e ist immer: mit Bearner Sose.

béatilles (f/pl) fz, kleine Leckerbissen (mit Füllo von Fleisch, Trüffeln usw.), oft in Kraftbrühe (consommé) gegeben.

beau (m), **belle** (f) fz; schön; **Beaufort,** engl. Herzogs-Familie: I. potage, garniture à la ~ siehe M 195, 1163. II. **beaufort** (s/m), Art Biskuit.

Beaufremont, fz. Fam.-Namo: à la ~, mit Trüffeln, Hohlnudeln u. Paradiesapfelmus.

Beauharnais, Adels-Familie aus dem westl. Frankreich: timbale à la ~, Geflügel-Pastete (s. M 751).

Beauregard: Château-~, feiner Bordeaux-Wein.

Beauséjour: Château-~, feiner Bordeaux-Wein.

Beauvilliers, ehm. Traiteur in Paris, grande Taverne de Londres, rue Richelieu 26, Verf. eines treffl. Kochbuches.

beaver e, siehe bièvre.

bécabunga (m) fz = cressonnée.

bécasse (f) fz I. Wald-Schnepfe; woodcock; it. beccaccia; sp. chocha perdiz (vgl. M 755): ~s conservées en boîtes, Schn. in Büchsen eingemacht, canned od. tinned woodcocks; fumet de ~s, Schn.-Mus, purée of w.; intestins de ~s rôties, hachés, Schn.-Dreck, chopped trail of w.; rôties de ~s, geröstete Brotschnittchen mit Schn.-Gehäck, hashed w. on buttered toast; zéphyr(e) de ~s, Rahmbrot von Schn., cream-mould of w. II. ~ de mer = courlis.

bécassine (f) fz; Sumpf-, Moos-, Herren-, Fürsten-Schnepfe, Bekassine; snipe; it. beccaccino; sp. becada: ~ d'Amérique, amerik. Schn., Wilson's snipe; potite ~, Moorschnepfe, jack-snipe. Vgl. M 761.

bécau (m) fz; junge Sumpfschnepfe; young snipe.

becfigue (m) fz; Feigen-Drossel, -Schnepfe; bec(c)afico, fig-pecker.

Béchamel, marquis de Nointel, Haushofmeister Ludwigs XIV., berühmt als Feinschmecker u. Kochkünstler († 1703), schrieb unter dem Pseudonym »Le Bas« ein Kochbuch in Versen. Andere wollen wissen, B. habe in Wirklichkeit Béchameil geheißen; B. gilt als der Erfinder der vol-au-vent (Pastetchen), des ragoût à la financière u. vornehmlich der weißen, »béchamel« genannten Rahmsose. Man schreibt à la ~ u. à la béchamel richtig, manche Franzosen schreiben sauce béchamelle, bilden also v. béchamel ein béchamelle (f). Vgl. M 1130.

Bechtheimer, rheinhess. Wein.

bedeau (m) fz; Kirchen-Diener, Küster; sexton: noix de veau en ~, Kalbsnuß in Kuheuter gebacken.

Bedford, engl. Herzogs-Familie: oeufs à la ~, Eier mit Leber-Füllsel.

bee e; Biene; abeille: ~-hive siehe ruche.

Beecher: Henry Ward ~, amerik. Prediger (1813—1887); bruantins à la ~ siehe M 764.

beef e, siehe boeuf; ~-dodger, Fleischzwieback; ~-gobbets (pl), Rindfleisch-Bissen; ~-ham, R.-Schinken; ~-skirts, R.-Zwerchfell; ~-suet, ~-tallow, R.-Nierentalg; ~-tea, R.-Thee (der aus dem fein geschnittenen R. durch Kochen im Wasserbad ohne Zusatz v. Wasser herausgezogene Saft, also nicht etwa Bouillon im gewöhnl. Sinne).

beefsteak (m) e, fz, Rindsstück, it. bistecca: ~ à l'allemande, ~ haché, deutsches, geschabtes R., chopped ~ (in Amerika: Hamburg steak); ~ à l'anglaise, ~ saignant, ~ pas trop cuit, nicht durchgebratenes, noch blutendes, englisches R., ~ underdone, ~ rare, ~ not too much done; ~ bien cuit, gut durchgebratenes R., ~ well done; ~ à la chateaubriand, Doppel-Rindslendenstück, chateaubriand, double-tenderloin; ~ de filet, R. von der Lende, fillet-steak; ~ à la ta(r)tare, geschabtes, rohes R. mit Garnitur, raw ~, chopped ~; ~-pie, R.-Pastete; ~-sauce, fertige englische Flaschen-Sose.

beer e, siehe bière.

Beere siehe baie.

Beete siehe bette; rote ~ siehe betterave.

beet(-root) e, siehe bette; red ~ siehe betterave.

Beifuß; armoise; mugwort.

Beigericht siehe hors-d'oeuvre.

beignet (m) fz; Krapfen, Küchel, Schmalzgebackenes; fritter: ~s à l'allemande, Pfannkuchen, Fastnachts-Küchel; ~s à la bavaroise I. bayrische Strauben, Sträublein, Strübli, II. Pavesen, Bofesen; ~s à la carlsbadoise, Karlsbader Kolatschen, Golatschen; ~s de pain perdu, arme Ritter; ~s à la suisse, Schweiz. Strauben; ~s soufflés, Auflauf-Krapfen, Brandnudeln, Brandstrauben.

Beilage siehe garniture.

Beilche, westfälisches Gericht aus stark gewürztem Rindfleisch u. geschmorten Kartoffeln.

Beißbeere siehe poivreau.

Bel-Air: Château-~, Bordeaux-W.

belette (f) fz; Wiesel; weasel.

belge fz; belgisch; Belgian: potage à la ~, Suppe mit durchgestrichenem Rosenkohl.

Belgique (f) fz; Belgien; Belgium.

Belgrader Brötchen, kl. Zucker-Backwerk aus Mandeln.

Belle-Alliance, Meierhof in der belg. Prov. Südbrabant, wonach in Deutschland öfters die Schlacht bei Waterloo benannt wird: côtelettes d'agneau à la ~, Lammrippchen m. Gansleber-Scheiben u. Trüffeln.

belle-chevreuse (f) fz, Pfirsich-Art.

Bellelay, ehm. Prämonstratenserstift, jetzt Knaben-Erziehungs-An-

stalt im schweiz. Kt. Bern; vorzügl. Weichkäse, der mit dem Messer geschabt und auf das Brot gestrichen wird.

Bellevue I. Name vieler Schlösser, namentlich das der Pompadour: à la ~, en belle vue ist beides gleichbedeutend mit en aspic. II. Château-~, Bordeaux-Wein.

Bellini: Vincenzo ~, it. Opern-Komponist (1802—1835); bombe à la ~, Erdbeer-Gefrorenes mit Ananas usw.

Belloy: I. Pierre-Laurent Buirette de ~ (Debelloy), fz. Dichter (1727—1775); omelette à la ~, Eierkuchen m. Quappen-Lebern u. Sardellen-Sose. II. Château-~, feiner Bordeaux-Wein.

belly e, siehe panse.

beloce (f) fz = prunelle.

bélnga, bélnca (m) fz; Beluga (großer Hausen); beluga.

Bemme siehe tartine.

bénédictine (f) fz; Benediktiner (Likör); Benedictine.

Bénévent (m) fz; Benevent(o), Prov. in Mittel-Italien u. Hauptstadt dieser Prov., 1806 von Napoleon dem Minister Talleyrand geschenkt, der den Titel eines prince de ~ annahm: noisettes de veau à la ~ siehe M 624.

bengale fz; bengalisch; Bengal: charlotte à la ~, Bananen-Charlotte.

Beni, russisches Ostermahl.

Benicarlo, spanischer Rotwein.

Benoît: Maison ~, feine Bäckerei (pâtisserie), eröffnet 1835 in Paris.

Benoîton: gâteau ~, Kuchen von Biskuit m. Ananas. (Sardou's Stück: La Famille ~, 1865 heraus.)

Bensheimer, hessischer Bergsträßer Wein.

Benvenuto, Vorname: pouding à la ~, Kokosnuß-Pudding.

béotien (m), **~ne** (f) fz; böotisch; Boeotian: pain de marrons à la ~ne, Kastanienbrot mit Mandelmilch-Sulze.

Berberitze siehe épine-vinette.

berberry e = barberry.

Berchoux: Joseph ~, fz. Dichter († 1838); gâteau ~, Art Biskuit-Kuchen; jambon braisé à la ~ s. M 576.

Bercy, Vorstadt von Paris, besonders wichtig als Hauptniederlage der f. Paris bestimmten Weine u. Branntweine: sole, oeufs, sauce à la ~ siehe M 388, 1097, 1130.

Bérenger: Alphonse-Marie Marcellin Thomas ~, fz. Rechtsgelehrter (1785—1866); oeufs à la ~ siehe M 1094.

bergamote (f) fz; Fürsten-Birne; [bergamot.

Bergerac-Weine, die fz. weißen u. roten Weine von beiden Ufern der Dordogne.

bergère (f) fz; Schäferin; shepherdess: poulet à la ~ s. M 710.

Bergfasan = Auerhuhn.

Bergforelle siehe char.

Bergmann-Suppe, Biersuppe mit geriebenem Brot.

Bergsträßer, Weine der Bergstraße (52 km lange, auf dem rechten Rheinufer am Fuße des Odenwaldes sich hinziehende Kunststraße); im weiteren Sinne die Weine der nächsten Umgebung.

bericocolo it, Honig-Kuchen.

berlingot (m) fz; Berlingo, Karamelle; berlingot, caramel; it. berlingozzo: gebackene Ringe von aus Butter, Zucker, Mandeln, Mehl, Eiern bestehendem Teig.

berlinois (m), **~e** (f) fz; berlinisch; Berlin ..: soupe à la ~e, Weißbier-Suppe; tanche, boeuf, côtelettes de veau, abattis d'oie, sauce, salade, beignets, pouding à la ~e siehe M 399, 473, 602, 681, 1130, 1148, 1180, 1216, 1242.

Berlioz: Hector ~, fz. Komponist u. Musik-Schriftsteller (1803—1869); oeufs à la ~, weiche Eier mit Steinpilzen u. Rebhuhn-Schnittchen.

Berliquet: Château-~, feiner Bordeaux-Wein.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Bernard: Émile ~, berühmter fz. Küchenmeister u. gastronomischer Schriftsteller, zu gleicher Zeit mit Urbain Dubois Mundkoch Kaiser Wilhelms I.

Bernardin, Koch von Grimod de la Reynière.

bernardin (m), ~e (f) fz; bernhardinisch; Bernardine: bécassines à la ~e siehe M 761.

Berncastler (Doctor), Mosel-W.

Bernhardt: Rosine ~ (genannt Sarah), bekannte fz. Tragödin (geb. 1846 zu Paris); potage à la ~, Geflügel-Suppe.

Bernis: François-Joachim de Pierres, comte de Lyon, cardinal de ~, fz. Staatsmann und Dichter (1715—1794); selle de chevreuil à la ~ siehe M 859.

bernois (m), ~e (f) fz; aus Bern (Schweiz); Bern . .: tête de lièvre à la ~e siehe M 896.

Berquier: Gabriel ~, fz. Küchenmeister.

berry e, siehe baie.

Berschik, Art Zander (Fisch) in der Wolga.

Berthollet: Claude-Louis, comte de ~, fz. Chemiker (1748—1822); filets de flétan à la ~ s. M 334.

Bertram = Dragun (Süddeutschland); ~-Schü (fz. jus!), in Österreich: durchgeseihte Braise mit Glace, Wein, gezupften ~-Blättern.

bernzzo (m) it, Imbiß.

Berwick-upon-Tweed e, franz. Berwick-sur-Tweed, Hafenstadt in der engl. Grafschaft Northumberland: saumon à la ~, Lachs mit grünen Erbsen.

Besigheimer (Schalkstein), wrtt. Neckar-Wein.

Besinge — Heidelbeere.

besolat (m) fz — ombre bleu.

Best & Co., Schaumwein-Kellerei in Mainz.

bêtes noires (f/pl) fz; Schwarzwild; black game.

bette (f) fz; Beete, Mangold, Zucker-Rübe; beet(-root).

Bettelmann, Art Eier-Speise mit Apfelmus, Schwarzbrot, Mandeln usw. (s. M 1115); ~-Suppe, braune Mehlsuppe.

betterave (f) fz; rote Rübe, rote Beete; red beet, beet-rave.

bettola (f) it, Schenke.

beurre (m) fz; Butter; butter; it. butiro, butirro; sp. manteca: ~ d'ail = aillolis; ~ d'anchois, Sardellen-B., anchovy-b.; ~ à l'anglaise, engl. Kräuter-B., English herb-b.; ~ de bécasse, Schnepfen-B., woodcock-b.; ~ de Brabant, Senfbutter mit Kräutern, Kapern, Sardellen, Brabant b.; ~ de cayenne, Cayenne-B., cayenne-b.; ~ de champignons, Tafelpilz-B., mushroom-b.; ~ d'écrevisses, Krebsbutter, crayfish-b.; ~ épuré, geklärte B., clarified b.; ~ de foie gras, Gansleber-B., gooseliver-b.; ~ fondu, zerlassene, geschmolzene B., melted b.; ~ frais, frische B., fresh b.; ~ de Gascogne, Knoblauch-B., Gascon b.; ~ de homard, Hummer-B., lobster-b.; ~ lié, gebundene B., thickened b.; ~ à la maître d'hôtel, Petersilien-B., parsley-b.; ~ manié, mit Mehl durchgeknetete B., butter worked with flour; ~ de, à la Montpellier, kalte Kräut.-B., cold herb-b.; ~ de mousserons, Moosschwamm-B., mushroom-b.; ~ mousseux, Schaum-B., frothed b.; ~ de moutarde, Senf-B., mustard-b.; ~ de muscade, Muskatnuß-B., nutmeg-b.; ~ noir, braune, schwarze B., black b.; ~ à la noisette, geklärte, goldgelbe B., nut-brown b.; ~ de Périgord, Trüffel-B., truffle-b.; ~ de persil, Petersilien-B., parsley-b ; ~ de piment, Piment-, Pfeffer-B., pimento-, allspice-b.; ~ de Provence, Knoblauch-B., garlic-b.; ~ de raifort, Meerrettich-B., horse-radish-b.; ~ à la ravigote, Kräut.-B., ravigote b.; ~ rouge, rote B., red b.; ~ de safran, Safran-B., saffron-b.; ~ de saumon, Lachs-B., salmon-b.; ~ de truffes, Trüffel-B., truffle-b.

beurré (m) fz; Schmalz-, Butter-

Birne; butter-pear: ~ blanc, weiße Schmalzbirne, white butter-pear; ~ gris, graue Schmalzbirne, gray butter-pear.

beurrée (f) fz; Butterbrot, Butter-Schnitte, -Bemme; buttered slice of bread, sandwich.

beurrer (v/a) fz; mit Butter bestreichen; to butter.

Beuschel = Peuschel.

beverage e I. Getränk (it. beveraggio). II. Tresterwein III. Westindien: Limonade. IV. Trinkgeld.

Beychevelle: Château-~, feiner Médoc-Wein.

Beyrouth (m) fz; Beirut (Hafenstadt in Syrien); Beiroot: saumon à la ~ siehe M 379.

Bèze: Clos de ~, Burgunder-W. der Côte d'Or.

Biber siehe bièvre.

Bibernell(e) siehe pimprenelle.

biche (f) fz; Hirschkuh, Hindin; hind: faon de ~, Hirschkalb.

Bickbeere = Heidelbeere.

bière (f) fz; Bier; beer; it. birra; sp. cerveza: ~ d'épinette, Sprossen-B., black, spruce-b.; ~ blanche, Weißbier, white b.; ~ bock, Bockbier, bock-b; ~ forte, ~ de garde, Lager-B., lager-b.; petite ~, ~ de table, Halb-, Dünn-, Einfachbier, small, table-beer.

bièvre (m) fz; Biber; beaver; it. bivaro; sp. castor, bibaro: queue de ~, B.-Schwanz, beaver-tail.

bifteck (m) fz = beefsteak.

bigarade (f) fz; Pomeranze, bitt. Orange; bigarade, Seville orange.

bigarreau, pl ~x (m) fz; spanische gefleckte Herzkirsche; bigaroon.

bigarrer (v/a) fz, bunt(scheckig) machen: filets de volaille bigarrés aux truffes, Geflügel-Brüstchen mit Trüffeln bunt besteckt, fowl-breasts spotted with truffles.

bigarrure (f) fz; buntes Allerlei; bigarrure: en ~, à la ~, mit buntem Allerlei (bestehend aus Geflügel-Klößchen, Zunge und Trüffeln).

Bignon: Louis ~, geb. 26. Juni 1816 in Hérisson, Leiter verschiedener großer Pariser Restaurants, wie Café d'Orsay, Café Foy, zuletzt Besitzer des Café Riche, langjähriger Präsident der »Union syndicale des restaurateurs et limonadiers du département de la Seine«. Das Café Bignon ist vor einigen Jahren eingegangen; pommes (de terre) à la ~ siehe M 542, 1045.

Bigorre-Weine, Weine der gascognischen Landschaft Bigorre.

bigos I. polnisches Ragout von Sauerkraut, Würstchen, Schinken und Speck. II. Einbrenne, Würfel von Salzgurken, Rinderbraten, Kartoffeln und gebackener Grütze.

bijou (m) fz, e; Juwel, Kleinod, Schmuck: crème à la ~, Creme mit Früchten und Biskuit.

bilberry e = myrtille, airelle.

Biliner, böhm. Mineral-Wasser.

bill e, siehe addition; ~ of fare siehe menu.

billard (m) fz; Billard; billiards.

Bindsalat siehe romaine.

Bingener, rheinhess. Wein.

bird e I. Vogel. II. Vogelwild (Reb-, Birkhuhn, Schnepfe usw., im Gegensatz zu water-fowl). ~'s-nest, eßbares Vogelnest in Ostasien; ~-pepper, strauchart. span. Pfeffer.

Birkhuhn siehe coq.

Birne siehe poire; ~nwein siehe poiré und perry.

Bisamberger, niederöst. Weißw.

biscaïen, ~ne fz; biskayisch (Biskaya, span. Prov.); Biscayan: morue salée, timbale à la ~ne s. M 356, 1296.

Bischof dtsch I. bishop, bichops, bi(s)chof(f), engl. bishop: bowlenartiges Getränk aus Rotwein usw. II. ~-Brot (feines Gebäck aus Mandeln, Eiern usw.), pain d'évêque, bishop-bread.

biscotin (m) fz, e, Zucker-Brötchen, -Plätzchen.

biscotte (f) fz; Zwieback, Bis[kuit; rusk

biscuit (m) fz, e, Biskuit, Zuckerbrot, ~ aux amandes, Mandel-B., almond-b.; ~ au café, Kaffee-B., coffee-b.; ~ de carême, Fasten-Zwieback, lent-b.; ~ au chocolat, Schokolade-B., chocolate-b.; ~ à la crème, B. mit Schlagsahne, cream-b.; ~ à la cuiller, Löffel-B., spoon-, finger-b., lady's finger; ~ à la diable, Teufels-B. (mit rotem Pfeffer od. Sardellenmus bestrichen), devilled b.; ~ génois, Genuaer B., Genoese b.; ~ glacé, B. mit Zuckerguß, iced, frosted b.; ~ manqué, halbes B., mank b.; ~ de mer, Schiffs-Biskuit, -Zwieback, ship-, sea-b.; ~ moka, Mokka-B., mocha-b.; ~ mousseline, Schaum-B., sponge-b.; ~ à la printanière, Frühjahrs-B., spring-b.; ~ de Reims, Reimser B., Reims b.; ~ de Savoie, Savoyer B., sponge cake, Savoy b.; ~ en surprise, mit Gefrorenem gefülltes B., surprise-b.

biset (m) fz; Feldtaube; common pigeon.

bisk e, siehe bisque.

Bismarck-Ragout = Büchelsteiner Fleisch.

bison (m) fz, e, Wisent (früher oft mit dem Auerochsen verwechseltes Wild, im Kaukasus u. im Wald von Bialowicza): bosse de ~, W.-Buckel, bison's-hump, -boss.

bisque (f) fz, engl. bisque, bisk: I. früher beliebtes Mus v. Krebsen, Reis u. Gemüse, auch von Fischen, zahmem u. wildem Geflügel, welches statt der Suppe am Anfang der Mahlzeit aufgetragen wurde. Heute gilt die ~ als Suppe, deren Hauptbestandteile Krebse sind. II. Art Rahmgefrorenes m. grob durchgestrichenen Früchten: ~ aux abricots, ~ à l'ananas (vgl. M 1301).

Bisquit, Dubouché et Cie, alte Cognac-Firma.

bi(s)tarde (f) fz; Trappgans; bearded bustard.

bistorte (f) fz; Natter-, Drachen-, Krebs-, Schlangenwurz; bistort, adder's-wort.

bitok russ, poln, kleine in Butter gebrat. Beefsteaks aus einer Farce v. mit Nierenfett gestoßenem Rindfleisch, eingeweichtem Milchbrot, Eiern und Gewürz: ~ à la crème (mit Rahmsose), ~ au gratin (gratiniert), ~ à la sauce aux oignons (mit Zwiebel-Sose).

bitter (m) fz = amer.

Bitterbier; bière amère; bitter beer, bitter ale.

Bitzler, Art Wein.

Bizet: Georges ~, fz. Opern-Komponist (1838—1875); potage à la ~, Geflügel-Suppe.

black e, siehe noir; ~-and-tan, Mischung von Porter u. Ale (auch Art Dachshund); ~ beer, Braunbier; ~ game, Schwarzwild; ~-cock, ~ grouse siehe coq; ~ hambro, Trauben-Sorte; ~-jack I. gebrannter Zukker, II. Art Konfekt; ~ pie Schwarzsauer (von Schafkopf); ~-pot, ~-pudding, Blutwurst; ~-strap I. Portwein, II. dunkelroter Wein der Mittelmeer-Küste, III. dunkler Likör in Amerika; ~ sugar, Lakritze(nsaft); ~-wort I. Wall-, Schwarzwurz, II. = bilberry.

blackberry e = brambleberry.

blackbird e; Amsel; merle.

blacktail e I. Kaulbarsch (= ruff). II. zwei Arten amerik. Hirsche.

blade-bone e, Schulterblatt: shoulder and ~, Schulterstück beim Schlachtvieh.

blaireau (m) fz; Dachs; badger: cuissot de ~, Dachskeule; cuissot de ~ fumé, Dachsschinken; ~ en civet, Dachspfeffer.

Blümbel, sauerer Wein (Elsaß).

blanc (m) fz I. helle Schmorbrühe, engl. white braise. II. Weiß, engl. white: ~ d'argent, Schieferweiß (feinstes Bleiweiß); ~ d'oeuf, Eiweiß; mets au blanc, Gericht mit weißer Sose; ~ de volaille, weißes Brustfleisch v. Geflügel.

blanc (m), ~he (f) fz I. weiß, engl. white, it. bianco, bianca: vin ~,

Weißwein, white wine; viande ~he, weißes Fleisch (Kalb-, Geflügel-, Kaninchenfleisch), white meat. II. rein, blank, engl. clean: assiette ~he, reiner Teller, clean plate; verre ~he, reines Glas, clean glass. III. rein, unbeschrieben, engl. white: carte ~he, reine weiße Karte, weiße Champagner-Karte, white card od. label. IV. à ~, in der Pasteten-Bäckerei: blind (gebacken).

blanchaille (f) fz; Weißfisch; whitebait (vgl. M 304).

Blanche (f) fz; Bianka, Blanka (weibl. Vorname): oeufs à la belle ~, Eier auf frischen Gurken-Scheiben mit Rahmsose.

blanchieren dtsch; (faire) blanchir; to blanch: I. Gemüse, Obst, Fleisch in kochendes Wasser legen und leise ziehen lassen. II. Blätter von Salat in den Sand stecken, um sie zu bleichen.

blanc-manger, pl ~s-~s, (m) fz; (Mandel)milch-Sulze; blanc-mange(r). Vgl. M 1263.

Blankenhorn & Co, Schaumwein-Kellerei in St. Ludwig, Elsaß.

blanquette (f) fz, e I. urspr. Ragout von Kalb- od. Lammfleisch, dann auch von Geflügel, mit weißer Sose. II. Weißwein-Traube u. leichter Wein daraus in Südfrankreich.

Bläßhuhn = Wasserhuhn.

Blätterpilz siehe agaric.

Blätterteig siehe pâte u. feuilletage: ~-Halbmonde siehe rissoles; ~-Pastete siehe vol-au-vent; ~-Röhrchen siehe cannelons; ~-Schnittchen siehe fleurons; ~-Stangen s. flûtes.

Blätze = Kaldaunen.

blau; bleu; blue.

Blaubeere = Heidelbeere.

Blaufelchen = Renke.

Blaukraut = Rotkraut.

blay e = bleak.

Blaze: Ange-Henri ~ de Bury, fz. Schriftsteller (geb. 1818); mauviettes, filets de sanglier à la ~ siehe M 804, 916.

blé (m) fz; Getreide, Korn, Weizen; grain: ~ de Turquie, türk. Weizen; ~ vert, Grünkorn; ~ noir, ~ rouge, ~ sarrasin, Buchweizen (engl. buckwheat).

bleak e; Ukelei (Fisch); able.

Bleichart, Bleichert siehe Ahrbleichart u. clairet.

Blei(e) = Brachsen.

blessbock (m) fz; Bunt-, Bleß-, Bläßbock; blesbok: in Südafrika heimische Gazellen-Art mit schmackhaftem Wildbret.

blette (f), **blète** (f) fz; Beermelde, Erdbeer-Spinat; blite.

bleu (m), **~e** (f) fz; blau; blue: au ~, beim Fisch: blau gesotten, engl. plain boiled.

bléyll, poln. Gericht von Rahm, Eiern, Wein und Gewürzen (siehe M 1115).

Blicke (Fisch); plestie; white bream.

blind backen: Pastetchen v. Teig ohne ihre Fülle backen (à blanc), wobei sie einstweilen, um ihre Form nicht zu verlieren, mit Erbsen od. Mehl gefüllt werden.

Blindhuhn, ein westfäl. Gericht v. weißen Bohnen (s. M 1016).

blini, blinis (pl) fz, russ. Plinsen (Fasten-Speise in Rußland): ~ de pommes de terre, Kartoffel-Pl.; ~ à l'allemande, deutsche Pl.

bloater e, siehe appétits.

Blodermilch = Schlickermilch.

blond (m) **de veau** fz; heller Kalbfleischsaft; veal-broth.

blood e; Blut; sang: ~-orange, Blutapfelsine; ~-pudding, Blutwurst; ~-ripe, vollkommen reif.

Blozzen, Art kleines Backwerk.

Blücher-Schnitten, deutsches Backwerk.

blueberry e = bilberry.

bluefish e I. Goldmakrele (vgl. dorade). II. Roßmakrele.

blue(-)points, Art am. Austern.

Blume I. beim Wein: der eigentümliche Geruch (fz. fleur). II. in

der Jäger-Sprache: der Schwanz v. Hasen u. Kaninchen. III. beim Rind: das hintere Ende der Rindslende, auch Blumenstück genannt; ~n-Schinken: das sog. Backen- od. Blumenstück aus einem Schinken, in Süddeutschl. »Kluft« genannt.

Blumenkohl; chou-fleur; cauliflower.

Blunzen östr = Blutwurst.

Blut; sang (m); blood: ~-Apfelsine, orange rouge, blood-orange; ~-Pfirsich, pêche rouge; red peach.

Blüte; fleur; flower.

Blutwurst; boudin (noir); black pudding.

boar e, Eber (nicht verschnittenes männliches Schwein), Keiler: wild ~, Wildschwein; young wild ~, Frischling; ~'s head, Wildschweinskopf. Vgl. sanglier.

board (s) e I. Brett, Diele. II. Tisch, Tafel. III. Kost, Beköstigung, Pension: ~ and lodging, Kost u. Logis.

board (v/a) e I. beköstigen, in Kost nehmen: how much will you ~ me for?, zu welchem Preise wollen Sie mich beköstigen? II. (v/n), in Kost, Pension sein: I ~ at the hotel, ich speise im Hotel; I ~ out, ich speise auswärts. [sionär(in).

boarder e, Kostgänger(in), Pen-

boarding e, Kost, Tisch, Beköstigung, Verpflegung: ~-house, Logier- und Kosthaus; ~-house keeper, Wirt(in) eines Logier- u. Kosthauses; ~-school, Pension(s-Anstalt), Erziehungs-Anstalt, Pensionat, Alumnat.

bock (m) fz I. in Paris: Bockbier. II. mißbräuchlich die Bez. eines Maßes (ein Glas, das nicht viel größer ist als ein gewöhnliches Rotweinglas).

Bocksbart; salsifis; goat's-beard.

Bockwürstchen, Würstchen, die zum Bockbier gegessen werden.

bodega (f) sp, Weinkeller, Weinschenke.

Bodenheimer, rheinhess. Wein.

Bodenreuke siehe lavaret.

Bodenthaler, Lorcher Rheinw.

boeuf (m); Rind(fleisch), Ochs(enfleisch); beef, ox; it. manzo; sp. vaca: ~ d'Australie, australisches R., Australian beef; ~ boucané, gedörrtes R., dried, hung beef; ~ bouilli, gekochtes R., boiled beef; ~ braisé, Schmorbraten, braised beef; ~ braisé à l'autrichienne, östr. Reinbraten, Maschinen-Rostbraten, braised beef in Austrian fashion; ~ fumé de Hambourg, Hamburger Rauchfleisch, Hamburg smoked beef; ~ en marinade, Sauerbraten, sour roast beef; ~ à la mode, gespickter Rindsschmorbraten, beef à la mode, alamode beef; ~ au naturel, gekochtes R. ohne Sose, plain boiled beef; ~ pressé, gepreßtes R., pressed beef; ~ à la prussienne, Schmor-, Sauerbraten, Prussian beef; ~ rôti, Rinder-, Rindsbraten, roast beef; ~ rôti à la viennoise, Wiener Rostbratel, Vienna roast beef; ~ salé, Rindspökelfleisch, salt beef; ~ salé et pressé, Büchsen-Rindfleisch, corned beef; ~ à la styrienne, steirisches Saftfleisch, Styrian beef.

Bofesen, Bovesen = Pavesen.

bohéa (m) fz; Bohea-Thee (schwarzer chines. Thee); bohea.

Bohême, Bohème (f) fz; Böhmen; Bohemia: faisan de ~, böhmischer Fasan.

bohémien (m), **~ne** (f) fz; böhmisch; Bohemian: potage, carpe, filet, filets mignons, pâté de tripes, canard, poulet, salmis de faisan, levraut, noques, pois, oeufs, sauce, pouding à la ~ne s. M 275, 315, 488, 501, 526, 653, 716, 789, 896, 1032, 1042, 1103, 1131, 1150, 1155, 1242.

Bohne siehe haricot u. phaséole; ~nkraut siehe sarriette.

Boieldieu: François-Adrien ~, hervorragender frz. Opern-Komponist (1775—1834); potage, filets

de perdreau, oeufs à la ~ siehe M 226, 818, 1103.

boil e I. (v/n) kochen: to ~ fast, heftig k.; to ~ gently, gelind k.; to ~ over, überkochen, überlaufen. II. (v/a) kochen (lassen): to ~ down, einkochen; to ~ to pieces, (Fleisch usw.) zerkochen; to ~ eggs hard, Eier hart k. III. (s): to give a ~ up, etwas aufwärmen; to keep a thing at the ~, etwas im Kochen erhalten; on the ~, im Kochen. Vgl. bouillir und cuire.

boiled beef e, Rindfleisch, das man in einer Pfanne ganz mit Salz und Salpeter bedeckt, davon durchziehen läßt und dann kocht.

boisson (f) fz; Getränk; drink.

boîte (f) fz; Büchse, Dose, Schachtel; can, tin: conservé(e) en ~, in Büchsen eingemacht, tinned, canned, put up in cans, tins.

bol (m) fz; Bowle; cup.

Bolder, Buldern schwz = Quark.

bolet (m) fz; eine Pilzgattung; boletus: ~ granulé, Schmerling, granulated b.; ~ jaune, Butterpilz; yellow b.; ~ odorant, Anisschwamm, anise mushroom.

Bolle = Zwiebel; ~nfleisch, gekochtes Hammelfleisch mit Bollen.

Bollinger: J. ~, Champagner-Kellerei in Ay.

Bologne (f) fz, Bologna (seit 1859 Prov. des Königreichs Italien, mit der Hauptstadt B.): jambon de ~, Bologner Schinken, B. ham; saucisson de ~, B. Wurst, B. sausage.

bolonais (m), ~e (f) fz; bolognisch; Bolognian, Bolognese, Bologna . .: côtelettes de porc, foie gras à la ~e siehe M 568, 683.

Bomballen, Art Gebäck.

Bombarde, Tiroler Gericht von Kalbfleisch, Hammel-Zunge, Kräutern usw.

bombe (f) fz I. Bombe (engl. bomb): in einer Bombenform Gefrorenes von zwei Farben. II. ein viertel Liter Wein.

Bombeischen, holstein. Gebäck.

bon (m), ~ne (f) fz; gut, tüchtig, günstig; good.

bonbon (m), fz, dtsch, e, Zucker-, Naschwerk: ~s aux liqueurs, Likör-B., liqueur-b., brandy-balls; ~s au malt, Malz-B., malt-b.

bonbonnière (f) fz, Bonbon-Schachtel, it. bonboniera.

bon-chrétien (m) fz, e, Pfund-, Christbirne.

bondel (m) fz, Fisch im Neuschateller See.

bondelle (f) fz, kleiner forellenartiger Fisch.

bondon (m) fz, kl. Neuschateller Käse.

bone e I. siehe os. II. siehe désosser.

bonite (f) fz; Bonite, Bonnetfisch; bonito, bonetta.

boniton (m), **bonitol** (m) fz, nur im Mittelmeer vorkommender Bonnetfisch.

bonne bouche: bécassines, pommes de terre à la ~ siehe M 761, 1045. Vgl. bouche.

bonne eau fz, wörtl. »gutes Wasser«: carrelet à la ~ siehe M 320.

bonne femme fz; gute (Haus-) Frau; good woman; à la ~ ist Bez. für »gut bürgerlich« zubereitete Speisen: potage, lotte, morue sèche, épaule, gigot de pré-salé, poulet, faisan, artichauts, petits pois, pommes de terre, oeufs, sauce à la ~ siehe M 210, 223, 345, 357, 560, 710, 717, 782, 967, 1039, 1045, 1082, 1085, 1087, 1131.

Bonnefoy: Traiteur in Paris; filets de maquereau, filet de boeuf, oeufs, sauce à la ~ siehe M 348, 489, 1104, 1131.

bonne mère fz; gute Mutter; good mother: petits pains frits à la ~, kl. Brötchen mit Himbeer-Marmelade.

Bontekoe: Cornelius ~, sonst Decker genannt, ein holl. Arzt, zu Alckmar 1646 oder 1647 geboren,

erhielt, weil sein Vater, Gerhard Joh. Decker, eine buntscheckige Kuh in dem Schilde seines Hauses führte, den Zunamen Bontekoe. B. war Leibarzt des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg und trat lebhaft für die Einführung der Schokolade in Deutschland ein (etwa gegen 1680). B. starb 1685 in Berlin.

Bontoux: timbale à la (Mme.) ~, Hohlnudel-Pastete des Hauses B.; garniture à la ~ s. M 1026, 1163. — Eugène ~, frz. Finanzmann (geb. 1824), Gründer der kathol. Bank »Union générale«, welche 1882 zahlungsunfähig wurde.

Bonvalet, Restaurateur in Paris: oeufs, gâteau à la ~ s. M 1104, 1376.

Boonekamp of Maagbitter, feiner Likör.

Bopparder, Rheinwein.

borage e; Borretsch; bourrache.

borakai russ, rote Rüben.

Bordeaux, Hauptstadt der Gironde (Frankreich): ~-Weine, die Weine der Gironde.

bordelais (m), ~e (f) fz; aus Bordeaux; Bordelais: sauce ~e siehe M 1131; à la ~e ist immer = à la sauce ~e.

border e, siehe bordure.

bordure (f) fz; Rand, Einfassung; border(-mould); ~ à la chasseur siehe M 816; ~ caroline, Reisrand; ~ d'aspic, ~ de croûtons, ~ en farce, ~ de gelée, ~ de légumes, ~ en pain, ~ en pâte, ~ de riz usw. siehe M 1178. moule à ~, Randform (runde Form mit hohem Rande, welche innen einen breiten, leeren Raum hat, in welchem, wenn die Form gestürzt ist, Verschiedenes angerichtet werden kann).

börök, türk. Kuchen aus Fett u. Mehl, mit Käse od. gehacktem Fleisch gefüllt (fz. auch beurrek).

boronia sp, beliebt. Gericht aus verschied. Gemüsen in Spanien.

Bor(r)etsch; bourrache; borage.

Börsch thr = Wirsingkohl.

Borschtsch siehe barszcz.

Borsdorfer Apfel siehe reinette.

borszcz = barszcz.

bosse (f) fz; Buckel; hump, boss: ~ de bison, Wisent-B., bison's-hump; ~s de cerf en salade, Hirschkolben-Salat, salad of deer-burs; ~ de chameau, Kamels-Höcker, camel's-hump.

bostonien (m), ~ne (f) fz; bostonisch; Bostonian: clam-chowder, huîtres à la ~ne siehe M 414, 435.

botanique fz; botanisch; botanic(al): à la ~, mit Kräutern.

bottarga (f), **botturica** (f) it, siehe boutargue.

bottega! Kellner! (Ruf in ital. Restaurants).

bottillon (m) fz; Bündelchen (Wurzeln od. Kräut.); small bunch.

bottle e; Flasche; bouteille.

botwinja, batwinja, russ. Kräuter-Suppe mit kalt. Fisch (s. M 266).

bouc (m) fz I. (Ziegen-)Bock. II. = crevette.

bouche (f) fz; Mund, Geschmack; mouth: fine ~, Feinschmecker; service de la ~, Tafeldienst; la ~, die königlichen Küchen-Bediensteten; chef de la ~, Mundkoch; vin de la ~, fürstlicher Tafelwein.

Bouché fils et Cie., Champagner-Kellerei in Mareuil-sur-Ay.

bouchée (f) fz, e; Appetits-Bissen: ~s à la chasseur, mit Rebhuhnmus gefüllte Blätterteig-Pastetchen; ~s des dames, gefüllte Biskuit-Törtchen. Vgl. M 1360.

Boucher: Koch des Fürsten Talleyrand, vorher beim Prinzen Condé, zur Zeit Carêmes.

boucher (m), **bouchère** (f) fz; Fleischer(sfrau); butcher('s wife): côtelettes d'agneau, kromeskis de veau, oeufs pochés à la bouchère siehe M 448, 620, 1104.

bouchet (m) fz I. Art Zucker-Birne. II. Getränk aus Wasser, Zucker und Zimt.

boudin (m) fz; Blut-, Rotwurst; blood-pudding, black pudding, black sausage: ~ blanc, Weißwurst (aus weißem Huhnfleisch u. Milch), white sausage; ~ de foie, Leberwurst, liver-pudding; ~ de foie aux anchois, Sardellen-Leberwurst, liver-pudding with anchovies; ~ de foie aux truffes, Trüffel-Leberwurst, liver-pudding with truffles; ~ au gruau, Grützewurst, blood-pudding with groats; ~ noir, Blutwurst (= boudin).

boudinade (f) fz, gefülltes Lammviertel.

boudinier (m) fz; Wursthändler; pork-butcher.

bouillant (m), ~e (f) fz; siedend; boiling: pâté ~, Art Geflügel-Pastete.

bouille-abaisse, bouillabaisse, bouille-à-baisse, bouillabesse (f) fz: Art provençalische Fischsuppe, mehr ein Ragout; abgeleitet von bouillon und abaissé, d. h. Bouillon, schnell durch Verdampfen verkleinert (verdickt). Vgl. M 234, 305.

bouilli (m); Suppenrindfleisch; bouilli, boiled beef.

bouillie (f) fz I. Mus, Brei von Mehl u. Milch, Pappe, engl. porridge, mush. II. säuerliches Getränk von Mehl und Wasser.

bouillir (v/n) fz I. sieden, kochen, engl. to boil. II. faire ~ de l'eau, Wasser (zum Kochen) aufsetzen. III. aufwallen, aufbrausen.

bouilloire (f) fz; Koch-, Theekessel; boiler.

bouillon (m) fz, e, Fleischbrühe, Bouillon, it. buglione: ~ blanc, weiße (Kalbfleisch-)Brühe, engl. white bouillon; ~ coupé, verdünnte Fl.; ~ Duval, von D. eingerichtete billige Speise-Anstalt; ~ sec, ~ en tablettes, Tafel-Fl., engl. bouillon-cake; grand ~, fette Stamm-Fl. zum Nachgießen (siehe M 1127).

bouillonner fz, aufwallen, aufsieden, brodeln, anschwellen.

boulanger (m), **boulangère** (f) fz; Bäcker(in); baker('s wife): côtelettes d'agneau, épaule d'agneau à la boulangère siehe M 448, 453.

boulangerie (f) fz; Bäckerei; bakery.

boule (f) fz; Kloß, Ball; ball, dumpling: ~ de Berlin, Berliner Pfannkuchen, Berlin doughnut, cruller; ~ de farine, Mehlkloß, farina-dumpling; ~ aux herbes, Krautkloß, herb-dumpling; ~ à la holsteinoise, holsteinischer Fipskloß, Holstein butter-dumpling; ~ à la levure, Hefen-, Ofenkloß, barm-dumpling; ~ de mazzes, Matzekloß, motsa-ball; ~ de neige I. Champignon, II. Schneeball (Art Zuckerwerk); ~ de pain blanc, Semmelkloß, white bread-dumpling; ~ de pommes de terre, Kartoffelkloß, potato-dumpling.

boulenois fz = boulonnais.

boulette (f) fz; Bällchen, Klößchen, Knöpfle(in), Knödel, Spatzen, Spätzli, Nocke; ball: zu ~ verwendet man gehacktes od. zerdrücktes Material, zu »quenelle« darf man nur durchgestrichene Substanzen nehmen (vgl. M 480, Fußbem. 7): ~s de farine, Knödel, farina-balls; ~s au lait, Milch-Knöpfle, milk-balls; ~s légères, Schwamm, Schwemmklößchen, light flour-dumplings; ~s au maigre, Fasten-Knödel, bread-balls.

boulon(n)ais (m), ~e (f) fz; boulognisch (aus der frz. Stadt Boulogne); Boulogne ...

boulot (m) fz; gebratener Apfel in einer Kuchenteig-Hülle; apple-dumpling.

bouquet (m) fz, dtsch, e, it. profumo I. beim Wein: oft gleichbedeutend mit »Blume«, wirkt nicht nur auf den Geruch-, sondern auch auf den Geschmacksinn, ist das Resultat v. verschiedenen zusammenwirkenden wohlriechenden Stoffen (engl. flavour). II. in der Küche:

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

ein Sträußchen oder Bündelchen von Küchen-Gewürzen, Kräutern, die zur Würze von Suppen und Ragouts Verwendung finden: ~ garni, ein solches Sträußchen mit Petersilie, Lorbeerblatt usw.

bouquetière (f) fz; Blumen-Mädchen; flower girl: garniture à la ~ siehe M 1164.

bouquetin (m) fz; Steinbock; wild goat, steinbock, stonebock, stonebuck.

bourbon e, am. Maisbranntwein.

bourbonnais (m), ~e (f) fz; aus Bourbonnais (alte Prov. in Mittelfrkr.); Bourbonnais: gâteau ~, Art Biskuit-Kuchen (s. M 1376).

bourcette, boursette (f) fz = mâche.

Bourdaloue: Louis ~, fz. Kanzelredner (1632—1704); consommé, potage, pouding, tartelettes, pain glacé à la ~ siehe M 156, 195, 1250, 1259, 1324, 1360.

bourde (f), **bourdelot** (m) fz; Apfelkuchen in der Normandie; apple-cake.

bourdin (m) fz, dunkelrote Pfirsich-Art.

bourdine (f) fz; Art Knoblauch-Suppe; garlic-soup.

Bourdonnaye, fz. Seeheld (†1753): filet de boeuf à la ~ siehe M 489.

bourgeois (m), ~e (f) fz I. bürgerlich; family style: ~, früher der Bürgerliche im Gegensatz zum Edelmann, jetzt der Gegensatz zum Arbeiter, zum Proletarier; ~ ist der wohlhabende Mann, der Prinzipal, der Brotherr: potage de légumes, anguille, brochet, maquereau, merluche, cuisse de porc, veau, dinde, abattis de dinde, poulet, épaule d'élan, quartier de renne, cardons, carottes, petits pois, pommes de terre, sauce, garniture, salade à la ~e siehe M 204, 294, 306, 347, 354, 570, 596, 667, 670, 710, 868, 912, 982, 983, 1039, 1045, 1056, 1131, 1164, 1191. II. ~, bon ~, Qualitäts-Bez. des Bordeauxweins (nach den fünf klassierten crûs).

bourgeon (m) fz; Knospe, Auge, Sproß, Schößling; sprig, shoot: ~s de bambou, Bambus-Sprosse, bamboo-sprigs, -shoots.

Bourgogne (f) fz; Burgund (fz. Landschaft); Burgundy: vin de ~, Burgunderwein, Burgundy (pl Burgundies).

bourguignon (m), ~ne (f) fz; burgundisch; Burgundian: sauce à la ~ne siehe M 1131.

bourguignot(t)e (f) fz; altburgundische Sturm-Pickelhaube aus poliertem Eisen; bourguignotte, burganet: à la ~, in der Form einer Pickelhaube angerichtet; sauce à la ~ siehe M 1131.

bourrache (f) fz; Borretsch, Ochsenzunge, Gurkenkraut; borage.

bour(r)ide (f) fz, e, Fischgericht mit Knoblauch (s. M 251, 278, 305).

Bousquet: Château-du-~, Bordeaux-Wein.

bout (m) fz, Ende: ~s de table sind beim altfranz. Service (service en ambigu) die an den Enden der Tafel aufgestellten grosses pièces, auch coups de table genannt. Der surtout oder dormant, gewöhnlich ein aus Krystall und ziseliertem Silber gearbeiteter Tafel-Aufsatz, stand in der Mitte der Tafel und nahm die kalten hors-d'oeuvre, Früchte, Blumen usw. auf. Die in der Mitte zwischen dormant u. ~ aufgestellten Platten hießen flancs, die zwischen ihnen contre-flancs. Vgl. M 72, 1464.

bo(u)targue (f) fz; Botarga (Kaviar von Thunfisch-Rogen, auch von dem Rogen der Meeräsche u. des Zanders); caviare of tunny-eggs; it. bottarga, bottarica.

bouteille (f) fz; Flasche; bottle; it. bottiglia; sp. botella.

Boutin, fz. Koch z. Zeit Carêmes.

Bouvier frères, Schaumwein-Kellerei in Neuchâtel.

boviste (m) fz; Bovist, Bofist (Pilzart); puffball, bullfice, bullfist.

Bowle dtsch; bol (m); bowl: ein terrinenartiges Gefäß für Punsch und ähnliche Getränke, dann auch Bez. für letztere selbst ohne Rücksicht auf das Gefäß. In England ist ~ der gewöhnliche Ausdruck für solche Mischungen, die aus Wein und Limonade oder Soda-Wasser mit Zitronen-Schale, Gewürz und Zucker bestehen; das, was wir ~ nennen, ist dort »cup«.

Boxbeutel, Bocksbeutel siehe Steinwein.

Bozener, Tiroler Wein.

brabançon (m), ~ne (f) fz; brabantisch; Brabantine: potage, pommes de terre à la ~ne s. M 246, 1045.

Brabant (m) fz, dtsch, e, Landschaft im niederländ.-belg. Tiefland, früher deutsches Herzogtum (~er Semmel, ~er Torte usw.); ~er Kohl = Rosenkohl.

brace e; ein Paar (Rebhühner, Hasen); accolade.

Brachsen (Fisch); brème; bream.

bracinola (f) it, Rostbraten.

Braga, russ. Hafermehl-Bier.

brägeln, bregeln: schmoren (gebrägelte Kartoffeln, pommes de terre sautées).

Brägen = Bregen.

bragget e, bierähnliches Getränk aus Malz, Wasser, Honig und Gewürz in Lancashire.

brain e; Gehirn; cervelle.

braise (f) fz I. Kohlenglut, Glühfeuer, glühende Kohlen. II. kräftige, würzige fette Brühe, in welcher Bankfleisch od. Geflügel gar gedämpft wird, engl. braise, seltener braize.

braiser fz; in einer Braise dämpfen, schmoren; to braise, braize.

braisière (f) fz; Schmor-topf, -pfanne; braising-pan, braiser.

bramangiere (m) it, Art Ragout.

bramble-berry e; Brombeere; baie de ronce.

Branaire-Ducru: Château-~, Médoc-Wein.

branche (f) fz; Ast, Zweig; branch: asperge en ~, Stangen-Spargel.

brandade (f) fz; gelbes Stockfisch-Ragout in der Provence; brandade: auch ~ de morue, morue à la ~ genannt.

Brandnudeln, Brandstrauben siehe beignet.

Brandteig siehe pâte; ~-Krapfen siehe chou; ~-Kruste s. poupelin.

brandy e, Branntwein (nicht zutreffend übersetzt; denn Branntwein umfaßt in Deutschland alle gebrannten Wasser; brandy ist nur das Destillat aus fz. Weintrauben, oder doch aus den Trestern, — ist also lediglich was man Cognac nennt): ~-ball siehe bonbon; ~-fruits, Früchte in Br.; ~-snaps, engl. kl. runde Kuchen.

Brane-Cantenac: Château-~, Médoc-Wein.

Brane-Mouton: Château-~, nach der Familie de Brane benannter, jetzt im Besitz der Erben des Barons James-Édouard de Rothschild befindlicher Weinberg im Médoc (auch Château-~-Rothschild und Mouton-Rothschild).

Branntwein; eau-de-vie; brandy.

brant e = brent-goose.

Brantôme I. fz. Stadt im Dép. Dordogne (Weißwein). II. Pierre de Bourdeilles, seigneur de ~, fz. Schriftsteller (1540—1614): sauce à la ~ siehe M 1132.

branzino, kl. Fisch im Adriatischen Meere.

brasilianische Nuß = Paranuß.

Brassen = Brachsen.

brasserie (f) fz; Brauerei, Brauhaus, Bierhaus, Bierkneipe; brewery: ~ à femmes, Bierhaus mit weiblicher Bedienung.

braten; rôtir; to roast: am Spieß ~, rôtir à la broche, to roast on the spit; auf dem Roste ~, rösten,

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

rôtir sur le gril, griller, to gril, to broil; in Fett ~, frire, to fry.

Braten I. als Gang siehe rôt. II. als Speise siehe rôti. ~-Brühe, ~-Sose siehe jus, fond; ~-Koch, rôtisseur; ~-Köchin, rôtisseuse.

Brathering; hareng grillé; fried and pickled herring.

Bratkartoffeln siehe pomme de terre und potato.

Brätling (Pilz), fz. rouergat.

Bratrost; gril; grill.

Bratwurst; saucisse; sausage.

Braunbier I. im Gegensatz zum lichten u. Weißbier alles mit stark gebräuntem Malz und reichlichem Hopfen bereitete Bier (namentlich das Kulmbacher). II. in Nord- u. Mitteldeutschland Bez. für das sog. Einfach. Vgl. bière.

Brauneberger, Mosel-Wein bei Dusemond.

Braunkohl = Grünkohl.

Brause-Limonade; limonade gazeuse; soda-lemonade.

brawn e, Schweinssülze: mock ~, collared ~, Schweinspreßkopf.

Brazil e; Brasilien; Brésil; ~ nut, Paranuß, noix d'Amérique (s. M 1202); ~-tea, Maté, Paraguaythee.

bread e; Brot; pain: ~ and butter I. Brot und Butter, II. Butterbrot; ~ and scrape, dünn geschmiertes Butterbrot; black ~, Schwarzbrot; brown ~, grobes Brot; French ~, Weißbrot; Graham ~, ungegorenes Brot; home-made ~, hausbacken Brot; household ~, Bäckerbrot; sea-~, Hartbrot, Schiffszwieback; soft ~, Weichbrot; stale ~, altes Brot; St. John's ~, Johannisbrot; toasted ~, geröstete Brotschnitte; wheaten ~, Weizen-, Weißbrot. ~-basket, Brotkorb; ~-crumb, Brotkrume; ~-cutter, Brotschneide-Maschine; ~-raspings, geschabte Brotrinde; ~-tray, Brotbrett für ganze Brote bei Tisch; ~-trencher, hölzernes Brotbrett, auf welchem das Brot aufgetragen wird.

breadth e, Breite, Weite.

breakfast e; Frühstück; déjeuner; ~-rolls, Frühstücks-Brötchen; ~-tea, chines. schwarzer Thee.

bream e; Brassen; brème.

breast e; Brust; poitrine.

Brébant: ehm. feine Restauration in der rue Neuve-Sainte-Eustache, jetzt unter dem Namen »Café Vachette« an der Ecke des boulevard Poissonnière in Paris; oeufs à la ~ siehe M 1104.

brebis (f) fz; (erwachsenes weibliches) Schaf; sheep: repas de ~, trockene Mahlzeit (ohne Getränk).

Brechbohne siehe haricot.

brèchetelles (f/pl) fz, Brezeln.

Brechspargel siehe asperge.

brède (f) fz; Tropen-Spinat; breda. Vgl. chou.

Bregen (m) dtsch = Gehirn

Brei siehe bouillie.

Brein = Hirse (Österreich).

Breisgauer, bad. Weingattung.

Breislauch = Schnittlauch.

Breitling = Sprotte.

brème (f) fz; Brachsen, Brassen, Blei (Fisch); bream.

Brême (f) fz; Bremen (deutsche Hansestadt); Bremen.

brêmois (m), ~e (f) fz; bremisch; Bremen . .: potage d'anguille à la ~e siehe M 236.

Brennessel; ortie; nettle.

Brentano: Klemens ~, deutscher Dichter (1778—1842); homard à la ~ siehe M 427.

Brente (f), **Brenten** (m) dtsch, Frankfurter Gebäck.

brent-goose e, siehe barnache.

Brescia (f) fz, dtsch, e, Stadt in der Lombardei.

brescian (m), ~ne (f) fz; brescianisch; Brescia . . .

Brésil (m) fz; Brasilien; Brazil, the Brazils.

brésilien (m), ~ne (f) fz; brasilianisch; Brazilian, Brasilian: étuvée de boeuf, faisan, riz, oeufs, bombe, biscuit, pain à la ~ne siehe

M 487, 783, 1061, 1082, 1302, 1358, 1400.

Bresling dtsch, Art Erdbeere.

bresolles (f/pl) fz, Ragout von Kalbfleisch.

bressan (m), **~e** (f) fz; aus la Bresse; Bresse . .: potage à la ~e, Schnittlauch-Suppe; sauce à la ~e siehe M 1132.

Bresse (f) fz; altfz. Prov. (Dép. Ain): chapon, poularde de la ~, Kapaun, Masthuhn von B.

bressois (m), **~e** (f) fz = bressan.

brestois (m), **~e** (f) fz; aus Brest; Brest . .: coquilles de saint-Jacques à la ~e siehe M 415.

Bretagne (f) fz I. Bretagne (fz. Landsch.), Brittany. II. (Groß-)Britannien (besser Grande-~), Britain.

Bretenil: Louis-Augustin le Tonnelier, baron de ~, fz. Staatsmann (1733—1807); abricots à la ~ siehe M 1206.

breton (m), **~ne** (f) fz; bretagnisch; Breton: gâteau ~ siehe M 1376; sauce à la ~ne siehe M 1132.

brewis e I. in Pökelfleischbrühe getauchtes Brot; II. in warme Milch getauchtes Brot mit Sirup.

Brezel; craquelin; cracknel.

brézole (f) fz; Ragout v. Kalbfleisch und Geflügel; brezole.

brick-bat cheese e, Käse in der engl. Grafschaft Wiltshire.

Bricke = Neunauge.

bride-cake e, siehe gâteau.

brider (v/a) fz, (dem Geflügel) die Beine zusammenbinden.

Bridgeport, amerikan. Stadt in Connecticut: ~ soft clam s. M 444.

Brie, altfz. Prov. zwischen Seine und Marne, berühmt durch feinen weichen Käse (fromage de ~), der in hölzernen Schachteln in den Handel kommt. Die ~-Käse aus abgerahmter Milch heißen im Handel façon brie.

Bries(chen) = Bröschen.

Brighton, engl. Seestadt: potage de tête de veau à la ~ s. M 191.

brignole (f) fz, Prünelle, Brünelle (geschälte und entkernte, getrocknete Pflaume aus der fz. Stadt Brignoles).

brill e, siehe barbue u. carrelet.

Brillat-Savarin: Anthelm ~, Feinschmecker und Schriftsteller (1755—1826): filet de boeuf braisé, dindon, selle de chevreuil, omelette à la ~ siehe M 489, 676, 859, 1118, 1121.

Brinsen-Käse, rum. brynza, ung. brinzai: auf den ung. u. mähr. Karpathen aus Schafmilch bereiteter Weichkäse von butterähnlicher Beschaffenheit (vgl. M 1425).

brioche (f) fz, e; Apostel-, Propheten-, Seher-Kuchen, Stolle(n): ~ de Dresde, Dresdener Stolle(n), Dresden Christmas cake; ~ de Leipsic(k), Leipziger Stolle(n), Leipzig Christmas cake; petite ~, birnenförm. Frühstücks-Gebäck in Paris.

briochin fz: gâteau ~ = brioche.

brique (f) fz; Backstein; brick: ~ napolitaine, Neapeler Gefrorenes in Backstein-Form.

brisket e; Bruststück; poitrine: ~-beef, Rinderbrust.

brisolette (f) fz, e, in Ei und Semmel paniertes, in Butter gebratenes, flachrundes Klößchen aus gehacktem Fleisch.

Brissac: Charles de Cossé, comte de ~, fz. Marschall (1505—1563); ortolans à la ~ siehe M 809.

Brisse: Baron ~, fz. Feinschmekker († 1876), Verfasser mehrerer Kochbücher.

Brissel = Bröschen.

brisselet (m) fz; Waffel; wafer.

Brißlauch = Schnittlauch.

Bristol-milk e, Sherry-Bowle.

broad beau e; Puffbohne; fève de marais.

broad-bill e I. Löffel-Ente. II. Löffelreiher. III. Name versch. Moorenten-Arten in Amerika.

Brobeck: Charles ~, Küchenmeister des Cercle artistique in

Paris; pâté de canard à la ~ siehe M 656.

brocard (m) fz = broquart.

Broccoli siehe brocoli.

broche (f) fz; (Brat-)Spieß; spit, broach; it. spiede, sp. asador: (rôti) à la ~, am Spieß gebraten, roasted on the spit.

brochet (m) fz; Hecht; pike; it. luccio, sp. lucio: ~ de mer, Seehecht, sea-pike (= merluche).

brocheton (m) fz; Grashecht (junger Hecht); pickerel.

brochette (f) fz; (Brat-)Spießchen; small skewer, spit.

Brockel-Erbsen = grüne Erbsen.

brocket e; Spießer; broquart.

brocoli (m) fz; Spargelkohl, Broccoli (dem Blumenkohl verwandte Kohlart); broc(c)oli; it. broccolo (pl broccoli), sp. broculi.

brodetto (m) it, dünne Fleischbrühe.

brodo (m) it, Fleischbrühe (engl. broth).

Broglie: Victor-François, duc de ~, fz. Marschall (1718—1804); côtelettes de pigeonneaux, sauce à la ~ siehe M 697, 1132.

broil e; rösten; griller.

broiler e; Rost; gril.

Brombeere; baie de ronce; bramble-berry.

brooklime e; Bachbunge; cresson.

brook-trout e; Bach-, Teichforelle; truite de rivière, de ruisseau.

broquart (m) fz; Spießer (einjähr. Hirsch- oder Rehbock); brocket.

Bröschen siehe ris.

Brösel, Brosam, Brosämlein: I. Brot-, Semmel-Krume (mie de pain). II. Brotbröckchen (miette).

brosser fz; bürsten, reinigen; to brush: truffes brossées, ganz sauber gebürstete Trüffeln, die man aus der Büchse sofort auf einer Serviette zu Tisch geben kann.

Brot siehe pain; ~-Schnitte siehe rôtie; ~-Torte, tourte au pain noir, rye-bread tart; ~-Kruste, ~-Rinde siehe croûte; ~-Ranft, ~-Ränftchen siehe croûton; ~-Suppe s. panade.

Brötchen siehe pain.

broth e = bouillon.

brouet (m) fz; Milchsuppe mit Eiern; milk-soup with eggs: ~ d'andouilles, Wurstsuppe, pudding-broth.

brouiller fz; durcheinander mischen; to scramble: ~ des oeufs, Rührei machen, to scramble eggs.

brown e; braun; brun(e): ~ Betty, Brotpudding mit Äpfeln; ~-crops, Hülsenfrüchte; ~ George, ~ Tommy siehe pain.

brownback e I. rotbrüstige Schnepfe. II. große marmorierte Uferschnepfe.

browned e, s. gratiner, gratin.

browning e I. Zucker-Couleur. II. würzige braune Sose aus Portwein, Zucker usw.

Broyhan, norddeutsches Bier.

bruant (m) fz; Goldammer; yellow bunting (s. M 764).

bruantin (m) fz; Reis-, Riedvogel; reedbird, ricebird (s. M 764).

Bruchbeere I. = Sumpfbeere. II. = Heidelbeere.

Bruchspargel = Brechspargel.

Brühwürstchen siehe saucisse.

brun (m), ~e (f) fz; braun; brown.

Brünkel-Kuchen = Streusel-Kuchen (Schlesien).

Brunnen-Kresse siehe cresson.

Brünnersträßer, niederösterr. Weingattung.

brunoise (f) fz, kräftige Suppe mit Gemüse-Würfeln (auch consommé, potage à la ~): ~ (à la) Colbert, Gemüsewürfel-Suppe mit Eier-Einlauf; garniture à la ~ siehe M 1164; coupé(e) à la ~, in kleine Würfel geschnitten.

Brunswick (m) fz, e, Braunschweig (dtsch. Stadt u. Herzogtum): ~ sausage e, Cervelatwurst.

brunswickois (m), ~e (f), **brunsvicois** (m), ~e (f) fz; braunschwei-

gisch; Brunswick . .: salade, gâteau à la ~e siehe M 1181, 1376.

Brüssel; Bruxelles; Brussels: ~er Spruten (am Rhein:) = Rosenkohl.

Brussels e; Brüssel; Bruxelles; ~ sprouts siehe chou.

Brust I. von Schlachtvieh: poitrine, engl. breast. II. von Geflügel: estomac, engl. breast.

brut (m), ~e (f) fz; roh; coarse: sucre ~, Rohzucker; vin ~, unvollendeter, unentwickelter Wein.

Bruxelles (f) fz; Brüssel (Hauptstadt von Belgien); Brussels: chou de ~, Rosenkohl, Brussels sprouts.

bruxellois (m), ~e (f) fz; aus Brüssel; Brussels . .: à la ~e, mit Rosenkohl (vgl. M 1164).

Bubbert, Art Eier-Pudding in Ostpreußen (vgl. M 1223).

bubble and squeak e, aufgewärmtes Gemüse und Fleisch (vgl. M 481).

Bucellas, portug. Weißwein.

bûche (f) fz; Scheit; log, billet: ~ de Noël, scheitförmiger Biskuit-Kuchen.

Büchelsteiner Fleisch; ragoût Buchelstein; Buchelstein ragout: oft auch »Bismarck-Ragout« genannt, weil es Fürst Bismarck im Herbst 1893 in Kissingen nach überstandener Krankheit mit großem Appetit verzehrt hat. Es ist ein Ragout von Bankfleisch, dem Irish Stew ähnlich. Alle zahlreichen anderen Schreibweisen für »Büchelsteiner« sind laut uns von der Gemeinde-Verwaltung Grattersdorf (wozu Büchelstein gehört) zugegangener Mitteilung falsch. Näheres darüber sowie Bereitungs-Vorschriften siehe M 749.

Buchteln, Art eckige Pfannkuchen.

Buchweizen; blé noir, sarrasin; buckwheat.

buck e, Bock, Rehbock, Rammler (Hasen u. Kaninchen), männliche Antilope, Hirsch usw.

Bück(l)ing; hareng saur; red herring. Vgl. craquelin, craquelot.

buckwheat e; Buchweizen; blé noir, sarrasin.

Büdesheimer, rheinhess. Wein (Scharlachberger).

Budweiser, böhm. Bier.

Buffert = Puffert.

buffet (m) fz; Büffett; buffet; it. buffetto.

buffetier (m) fz, Bahnhofswirt.

Büffettier dtsch (ist nicht etwa fz.), Vorsteher der (Speisen- und) Getränke-Ausgabe.

buffle (m) fz; Büffel; buffalo.

buisson (m) fz; Busch, Pyramide(nform); bush: ~ de langoustes, ~ de truffes, pyramidenförmig angerichtete Langusten, Trüffeln.

bullock e, Ochs, verschnittener Stier.

bun e, Art Milchbrötchen (vgl. M 1361): Bath ~ siehe Bath; lemon ~, Zitronen-Brötchen; Madeira ~, Madeira-Brötchen; Geneva ~, rock ~, Canton ~, Chelsea ~, cross-~ (mit einem Kreuz bezeichnet und am Karfreitag gegessen).

buniade (f), **bunias** (m) fz; Zakken-Schote; bunias: Stengel und Blattstiele werden in Rußland als Gemüse und Salat gegessen.

buonamano (f) it, Trinkgeld.

Burch, Art Blätter-Kuchen aus Creme u. Butterteig in Bulgarien.

Burgeff & Co: Akt.-Ges. vorm. ~, Schaumwein-Kellerei in Hochheim.

burgoo e I Haferbrei. II. in Amerika: stark gewürzte Suppe aus Fleisch u. Gemüse. III. Volksfest, bei dem ~ gegessen wird.

Buschenschenke, Buschenschänke, das Ausschenken des selbst erzeugten Weines im Hause des Hauers (Niederösterreich).

busecchia (f) it, Kaldaunen.

bustard e; Trappe; outarde.

butcher e; Fleischer; boucher.

butler e I. Kellermeister (in vornehmen Häusern: der oberste aller

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Diener), it. bottigliere: ~'s pantry 1. Vorrats-Kammer. 2. Dienststube des obersten Dieners. II. Mundschenk.

Butt(e); barbue; brill.

Butter siehe beurre: ~-Bemme, ~-Brot, ~-Schnitte, ~-Stulle, beurrée, tartine au beurre, sandwich; ~-Birne siehe beurré; ~-Milch siehe babeurre; ~-Pilz siehe bolet.

butter e, siehe beurre; clarified ~, cooking ~, run ~, Kochbutter; dairy ~, Gutsbutter; factory ~, Dampfmolkerei-B.; fresh ~, new ~, sweet ~, frische B., Tafel-B.; manufactured ~, Kunstb.; melted ~, ausgelassene B.; printed ~, eingeschlagene B.; rancid ~, ranzige B.; rich ~, fette B.; salt ~, gesalzene B.; a pat of ~, ein geformtes Klümpchen B. (wie in den Restaurants erhältlich); a roll of ~, ein Stückchen B.; bread and ~, Butterbrot; toast and ~, buttered toast, geröstete Butterbrotschnitte; ~-bake, Butter-Zwieback; ~-bean, Art schwarze Bohne; ~-boat, Saucière für zerlassene Butter; ~-leaves, Gartenmelde; ~-scotch, Art Stangen-Zucker aus gebranntem Zucker und Butter; ~-shag, Butterbrot-Schnitte.

buttermilk e; Buttermilch; babeurre.

buttock e, Hinterbacke (des Rindes): mouse ~, das Stück hinter dem rump.

button-mushroom e, siehe champignon.

buttons (pl) e, kleine, noch unerschlossene Champignons.

buvette (f) fz I. Erfrischungs-Zimmer (im Abgeordnetenhause u. auf der Eisenbahn). Im »buffet« erhält man Speisen und Getränke, in der »buvette« nur Getränke. II. Getränk aus Weintrestern.

Buxy, weißer Burgunder-Wein der Côte Chalonnaise.

Buza, Busa, tatar. Hirsebier.

Byron: George Noël Gordon, lord ~, engl. Dichter (1788—1824); turbot, filets mignons de mouton, soufflé glacé à la ~ siehe M 408, 541, 1329.

C.

cabaret (m) fz I. 1. Kneipe (in der nachlässigen Sprache der Pariser die großen Restaurants, wie wohl auch ein Deutscher von seiner Stammkneipe spricht u. darunter ein ganz vornehmes Lokal verstehen kann); cabarets à la mode sind die weltberühmten Restaurants von Bignon, Brébant, Véfour, das Café anglais, Maison dorée usw. 2. glänzend ausgestattete Bierhalle. Kennzeichen sämtlicher cabarets ist, daß anstatt der gewöhnlichen Thür- und Schaufenster-Gläser Butzenscheiben und Glasgemälde eingelassen sind. II. aus einer kl. Bauchflasche, Likör-Gläsern und Brett bestehendes Likör-Service.

cabaretier (m) fz; Schenkwirt; publican.

cabbage e, siehe chou; ~-lettuce siehe laitue.

cabilland (m) fz = morue fraîche.

caboose e, Kombüse, Schiffsküche.

Cacahuete, span. Knollenfrucht, geröstet gegessen, auch zur Gewinnung eines feinen Öles dienend.

cacao (m) fz; Kakao; cocoa (als Getränk), cacao (als Frucht).

cacio cavallo it, goldgelber Käse Süditaliens.

Caen (m), fz. Stadt: huîtres de ~, Austern von C.; tripes, gras-double à la mode de ~ oder à la caen(n)aise, caénoise, Rindskaldaunen nach Caener Art (s. M 525).

café (m) fz; Kaffee(-Haus); cof-

fee(-house): ~ d'abbé, dünner(Blümchen-)K., light c.; ~ double, recht starker K., very strong c.; ~ glacé, Eisk., iced, frozen c.; ~ à l'eau, ~ nature, schwarzer K., black c.; ~ à la crème, K. mit Sahne, c. with cream; ~ avec rhum, K. mit Rum, c. with rum; ~ avec kirsch, K. mit Kirschwasser, c. with kirsch; bol au ~, große Tasse ohne Henkel. ~-concert, ~-chantant, Tingeltangel.

cafetier (m) fz; Kaffeewirt (mehr gebräuchlich limonadier); coffee-house keeper.

cafetière (f) fz; Kaffee-topf, -kanne; coffee-pot.

Cahors, fz. Rotwein.

caille (f) fz; Wachtel; quail: ~s de Caprée, W. von Capri (Insel im Golf von Neapel); ~s en compote, gedämpfte W.; ~s à la Lucullus, W. mit gefüllten Wildbrötchen. ~ de vigne, Weinbergs-W., vine-quail. Vgl. M 765. [blanc.

caillebot(t)e (f) fz = fromage

cailleteau, pl ~x, (f) fz; junge Wachtel; young quail.

Caillou: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

caïmac (m) fz = kaïmac.

caisse (f) fz, verschiedengeformtes, meist aber länglich-viereckiges Kästchen von Papier od. Porzellan (engl. small paper-case), worin feine hors-d'oeuvre od. entrées angerichtet werden; man sagt: en ~ oder caisse de ..; z. B. caisses de laitances de carpe, cailles en caisses usw.

cake e; Kuchen; gâteau.

calabrais (m), ~e (f) fz; kalabrisch (aus Kalabrien in Italien); Calabrian: potage, macaroni à la ~e siehe M 165, 1024.

calaisien (m), ~ne (f) fz; aus Calais (fz. Hafenstadt); Calais..: hareng à la ~ne siehe M 338.

calamus e; Kalmus; acore.

caldo (m) sp, Fleischbrühe.

calebasse (f) fz; Flaschen-, Keulen-Kürbis; calabash.

calédonien (m), ~ne (f) fz; altkaledonisch, schottisch; Caledonian.

calf e, Kalb (Kalbfleisch: veal): ~'s-brains, Kalbshirn; ~'s-chitterlings, Kalbsgekröse; ~'s-ears, Kalbsohren; ~'s-head, Kalbskopf; ~'s-foot, Kalbsfuß; ~'s-liver, Kalbsleber; ~'s-tail, Kalbsschwanz.

Californie (f) fz; Kalifornien; California.

californien (m), ~ne (f) fz; kalifornisch; Californian: sauce, sorbet à la ~ne siehe M 1132, 1337.

calipash, callipash e, das grünliche Fleisch der Schildkröte am Rücken-Schilde.

calipee, callipee e, das gelbliche Fleisch der Schildkröte am Bauchschilde.

calville (m) u. (f) fz, e, Schlotter-, Kantapfel.

Camargo: Marie-Anne Cuppis de ~, fz. Tänzerin (1710—1770); pieds de veau à la ~ siehe M 631.

Cambacérès: Jean-Jacques Régis de ~, duc de Parma, fz. Staatsmann (1753—1824); potage, truite, garniture, pouding à la ~ siehe M 278, 403, 1164, 1243.

Cambridge: Adolphus Frederick, duke of ~, earl of Tipperary, baron of Culloden, engl. Feldmarschall (1774—1850); potage, pouding à la ~ siehe M 242, 1247.

camel e; Kamel; chameau.

Camembert, fz. Dorf im Dép. Orne, wo 1791 der dem Brie-Käse ähnliche C.-Käse zuerst bereitet wurde: ~-Jockey Club, feine Marke dieses Käses; ~ à l'anglaise s. M 982.

Camerani, fz. Schauspieler und Feinschmecker: potage, longe de veau, macaroni, garniture, pouding à la ~ siehe M 195, 252, 621, 1024, 1164, 1243.

camomille (f) fz; Kamille; camomile: infusion de ~, K.-Thee.

can e = tin.

Canada: Château-~, roter und weißer Bordeaux-Wein.

canadien (m), **~ne** (f) fz; kanadisch; Canadian: museau d'élan à la ~ne siehe M 869.

canana (f) sp, Hulmfrikassee.

canapé (m) fz; mit Fleisch belegte geröstete Brotkrumen-Schnitte; toast: ~ d'anchois, Anschoven-Röstbrotschnitte, anchovy-toast.

canard (m) fz; Ente; duck: ~ sauvage, Wildente, wild duck.

Canaries: les ~ fz; Kanarische Inseln (an der Westküste v. Nordafrika, den Spaniern gehörig); Canary Islands.

Cancale (m), fz. Flecken (Ille-et-Vilaine), berühmt durch den Austernfang an dem in der Nähe liegenden glchn. Felsen; **Rocher de ~**, Restauration in Paris (1804—1848): foie gras à la ~ s. M 684.

candy, pl candies, e, Zucker-, Naschwerk, Süßigkeit, Leckerei.

cane (f) fz; weibl. Ente; duck.

canepetière (f) fz; Zwergtrappe; field-duck.

caneton (m) fz; junge Ente; duckling: ~ sauvage, junge Wildente, young wild duck.

canette (f) fz; Entchen; ducky.

Canino, it. Flecken: potage à la ~ siehe M 159, 187.

canneberge (f) fz = airelle veinée.

cannelle (f) fz; Zimt, Zimmet; cinnamon; it. cannella; sp. canela.

cannelon (m) fz I. gerlefte Käse- oder Backform. II. Blätterteig-Hohlröhrchen, das m. Schlagsahne od. einer Creme gefüllt ist (engl. cannelon, puff paste cane): ~ à la célestine, m. Schlagsahne gefülltes Blätterteig-Röhrchen; ~ aux confitures, mit Marmelade gefülltes Bl.-R. III. mit Fleischfarce gefülltes Bl.-R., als hors-d'oeuvre beliebt: ~ aux saucisses, ~ la milanaise, ~ à la reine, à la polonaise, ~ à la purée de gibier s. M 592, 685, 739, 816, 875.

Cannstatter (Zuckerle), württembergischer Neckar-Wein.

Canon: Chât.-~, Bordeaux-Wein.

Cantal, fz. Dép., berühmt durch seinen walzenförmigen Käse.

cantaloup (m) fz, e, Warzen-Melone.

cántara (f) sp, Art Weinmaß.

Cantemerle: Château-~, feiner Médoc-Wein.

Cantenac-Brown: Château-~, Médoc-Wein.

Cante-Perdrix, roter Rhône-W.

cantharelle (f) fz = girolle.

canvas-back, canvas-backed duck e, Kanevas-Ente (s. M 772).

Canzemer, Saar-Wein.

Capellener, Rheinwein.

caper e; Kaper; câpre.

capercailzie, capercailye, capercally, capercail(l)ie e = woodgrouse.

capilotade (f) fz, e, Eingeschnittenes, Art würziges Ragout von aufgewärmtem Braten: ~ de dindon, ~ de lièvre usw.

capisanti (m) fz; silberne (Muschel-) Schale; silver-shell: riz en ~s, Reis in Silber Schalen; ~s à la milanaise, Reis in Silber-Schalen.

Capodistria, istrischer Wein.

capon e; Kapaun; chapon.

cappelletti (m/pl) it, Art Nudel-Flecke (ravioli), die in Form kleiner Hüte in den Handel kommen.

câpre (f) fz; Kaper; caper.

Caprée (f) fz; Capri; Capri (vgl. caille).

Capri östr. = Kapern.

capucin (m), **~e** (f) fz; Kapuziner-Mönch, -Nonne; capuchin: merluche, filet de boeuf, boulettes de chou blanc à la ~e siehe M 354, 490, 993.

carafe (f) fz; Karaffe (geschliffene Flasche), Wasser-Flasche; caraf(f)e: ~ frappée, Wasser-Flasche mit Eis; ~ glacière, Kühlflasche.

carafon (m) fz I. Kühleimer. II. Viertelflasche, Fläschchen.

caramel (m) fz, e I. gebrannter Zucker (s. M 1349). II. Karamelle.

carassin (m) fz; Karausche (Fisch); crucian (siehe M 323).

caraway e; Kümmel; cumin.

carberry e = gooseberry.

carbonate (m) fz; Karbonat (kohlensaures Salz); carbonate: ~ de soude, kohlensaures Natron, carbonate of soda.

carbon(n)ade (f) fz; Karbonade (auf »Kohlen«, dem Rost gebratenes Rippenstück); carbonado; it. carbonata, sp. carbonada.

carcake e, Art schott. Fastnachts-Kuchen.

carcasse (f) fz; Gerippe, Rumpf (vom Geflügel); carcass.

carcassonnais (m), ~e (f) fz; aus Carcassonne (fz. Stadt); Carcassonne . . : cassolet, croustade de pigeon à la ~e siehe M 531, 695.

carcin (m) fz = crabe.

cardamome (m) fz; Kardamom (Gewürz); cardamom.

carde (f) fz = cardon.

cardinal (m), ~e (f) fz; hauptsächlich, Kardinal- . . ; cardinal . . ; à la ~e, nach Kardinals-Art, in cardinal style: potage, bordure, boudins de brochet, esturgeon, petites timbales, sole, salade d'écrevisses, miroton de homard, carré de veau, dinde, sauté de filets de volaille, oeufs, sauce à la ~e s. M 171, 238, 305, 309, 329, 365, 389, 423, 431, 599, 668, 744, 1089, 1132, 1153.

cardinal, pl cardinaux, (m) fz; Kardinal; cardinal: I. kaltes Getränk aus Rheinwein oder Champagner mit Früchten u. Zucker. II. Apfel-Sorte.

cardon (m) fz; Kardone, Karde, span. Artischocke; cardoon (siehe M 982).

Carême: Antonin ~, ber. fz. Koch (1784—1833): sole, turbot, noix de veau, poulet, sauce, pouding à la ~ s. M 389, 409, 625, 711, 1153, 1288.

carême (m) fz; Fasten(zeit); lent: »la cuisine en ~«, Titel eines Fasten-Kochbüchleins von Baron Brisse; dîner en ~, Fasten-Mahlzeit, lent-dinner.

Carflol = Blumenkohl.

Cargaison-Weine (v. cargaison, Kargo, Schiffsladung): fz. Weine, welche dem überseeischen Massen-Verbrauch dienen.

cari, car(r)y (m) fz I. Würzpulver aus Pfeffer, Piment, Kurkuma, Gewürz-Nelken u. Muskat, engl. curry. II. m. diesem Gewürz gewürztes Gericht, engl. curry.

Carignan fz, Carignano (Stammfamilie der ehemaligen sardinischen, jetzt it. Könige): côtelettes d'agneau, fondants de volaille, sauce à la ~ s. M 448, 745, 1132.

carinthien (m), ~ne (f) fz; kärntnerisch; Carinthia: tourte à la ~ne siehe M 1412.

Carle frères, Champagner-Kellerei in Brüssel.

carlock (m) fz, e, Hausen-Blase.

carlsbadois (m), ~e (f) fz; karlsbadisch; Carlsbad . . : beignets à la ~e, Karlsbader Kolatschen oder Golatschen, Carlsbad fritters; omelette à la ~e s. M 1217, 1233.

carmélite (a) fz; Karmeliter . . ; Carmelite: oeufs, sauce, gâteau à la ~ siehe M 1092, 1132, 1376.

Carnot: Marie-François Sadi ~, Präsident der fz. Republik (1837 bis 1894); oeufs, sauce, bombe à la ~ siehe M 1082, 1157, 1302.

carolin (m), ~e (f) fz; karolinisch (von den Karolinen-Inseln); Carolinian: riz à la ~e siehe M 1175.

Carolina potato e = batata.

carotte (f) fz; Möhre, Mohrrübe; carrot; it. carota; sp. zanahoria.

caroube (f) fz; Johannisbrot; carob-bean.

carpe (f) fz; Karpfen; carp; it. bulbaro: ~ à cuire, ~ à (au) miroir, ~ miroitée, Spiegel-K., dappled carp; ~ dorée, Gold-K., golden carp. Vgl. M 315—320.

carpie (f) fz, Karpfenklein.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

carré (m) fz; Vorderviertel ohne Schulterstück u. Hals; fore-quarter.

carrelet (m) fz; Glattbutt; brill.

carrot e; Möhre; carotte.

carte (f) fz; Küchen-Zettel, Speise-Karte, -Zettel; card: grande ~, feines Mahl im kleineren Kreise; dîner à la ~, nach der Karte essen; ~ (à payer), die für das Essen zu zahlende Rechnung (= addition).

Cartier, fz. Koch bei Lord Granville.

carve e; tranchieren; découper.

Casanova: Jacques ~ de Seingalt, it. Abenteurer und Schriftsteller (1725—1798); sauce, salade à la ~ siehe M 1149, 1181.

Caseler, Mosel-Wein.

cassareep e, Kassawa-Sose.

cassave, cassavi siehe manioc.

casserolle, casserole (f) fz; Schmorpfanne; casserole: à la ~, en ~, in der Pfanne gebraten.

cassis (m) fz I. schwarze Johannis-, Gichtbeere, engl. black currant. II. Likör daraus.

cassolet (m) fz, e, Art Ragout: ~ à la carcassonnaise, ~ à la Castelnaudary, ~ de Toulouse oder à la toulousaine siehe M 531.

cassolette (f) fz, e; Räucherpfanne, Riechdose.

cassonade (f) fz, e, Farin-, Kassaun-Zucker (nur einmal gereinigter Zucker).

cassoulet (m) fz = cassolet.

castellan (m) fz, e, Kastellan (poln. Burggraf).

Castellane: Esprit-Victor de ~, fz. Marschall (1788—1862); consommé à la ~ siehe M 156.

castellane (f) fz, Kastellane (fz. grüne Pflaume).

Castelnaudary, fz. Stadt (vgl. cassolet).

castillan (m), **~e** (f) fz; kastilisch; Castilian: sauce, garniture à la ~e siehe M 1132, 1164.

castor (m) fz, e, Biber: ~-oil e, Ricinusöl.

catalan (m), **~e** (f) fz; katalonisch; Catalan: sauce à la ~e siehe M 1132.

Catalani: Angelica ~, it. Opern-Sängerin (1779—1849); tourte à la ~, C.-Torte.

Catawba, amerik. rote Weintraube u. (Schaum-)Wein daraus: still ~, nicht schäumender C.

catchup, catsup, engl. Würzsose.

cat-fish e I. Seewolf. II. nordamerik. Katzen-Wels.

Cauber, Rheinwein.

caucasien (m), **~ne** (f) fz; kaukasisch; Caucasian: entrée froide à la ~ne siehe M 609.

cauchois (m), **~e** (f) fz; aus Caux (Normandie).

caudle e, Art Warmbier.

cauliflower e; Blumenkohl; chou-fleur.

cavalier (m), **cavalière** (f) fz; fein, weltmännisch; gentlemanlike: fromage ~, mit Zucker angemachter Quark; chapon poêlé, cailles à la cavalière s. M 663, 766.

cavally, pl cavallies, e; Stöcker (Fisch); sauret, saurelle.

cave (f) fz; Keller; cave, cellar. — »cellier« ist ein Lagerraum od. Gewölbe zu ebener Erde (in Bordeaux allgemein »chai« genannt), »cave« dagegen ein unterirdischer Raum im Sinne unseres deutschen Kellers.

caviar (m) fz; Kaviar; caviare, caviar (siehe M 320).

Cavour: Camillo Benso, comte de ~, it. Staatsmann (1810—1861); potage, tête de veau, chapon, macédoine de fruits, pouding glacé à la ~ s. M 200, 649, 661, 1321, 1326.

cavy e; Meerschweinchen; cochon d'Inde.

Cayenne, fz. Kolonie in Guyana (Südamerika): ~-Pfeffer, fz. poivre d'Inde, poivre long, engl. Cayenne pepper, cayenne.

cayeux (m) fz: au gros ~! Muscheln! (Händler-Ruf in Paris).

cebollada (f) sp, Fleischgericht mit Zwiebel-Brühe.

cédrat (m) fz I. Zedrat-, Zitronenbaum. II. Frucht desselben, engl. cedrat(e): ~s de Milan, ein Nebengericht von süßsäuerlichem Geschmack, ~ (confit), verzuckerte Schale unreifer großer Zitronen.

cèdre (m) fz I. Zeder. II. Frucht d. Zedratbaumes (= cédrat): aigre de ~, Zedrat-Limonade, -Branntw.

céleri (m) fz; Sellerie; celery: ~-rave, Knollen-, Wurzel-S., celeriac, knob-, turnip-celery.

célerin, célan (m) fz; große Sardine; sardine, pilchard.

celery e; Sellerie; céleri.

célestine (f) fz; Cölestiner-Nonne; Celestine: potage, hachis de mouton, épinards, oeufs, omelette, pannequets, cannelons à la ~ siehe M 183, 546, 1006, 1104, 1116, 1233, 1235, 1362. ~ à la reine, kaltes Entrée aus Gansleber und einem Salpicon.

cellar e; Keller; cellier, cave.

cellier (m) fz, Keller (vgl. cave).

cendre (f) fz, Asche: à la ~, sous la ~, sur la ~, zwischen glühenden Kohlen gar gemacht, cooked in the coals (ashes). Die Schmorpfanne wird mit dem Deckel fest geschlossen, und der Inhalt wird, mit glühenden Kohlen unten und oben (auf dem Deckel), weich gedämpft.

Cendrillon (f) fz; Aschenbrödel; Cinderella: biscuit à la ~ s. M 1358.

cèpe (m) fz; Löcherpilz; polyporus, flap mushroom: ~s (pl) de Bordeaux besonders geschätzt.

cercle (m) fz; Kasino, Klub; club.

Cerevisia, nach Plinius der bei Galliern u. Spaniern gebräuchliche Name des Bieres.

cerf (m) fz; Hirsch; red deer (venaison, engl. venison: das Fleisch des Hirsches = Wildbret).

cerfeuil (m) fz; Kerbel; chervil.

cerise (f) fz; Kirsche; cherry.

cerneau (m) fz; halber unreifer Nußkern: ~x (pl), mit der grünen Schale eingemachte Walnüsse, preserved walnuts.

Certan: Château-~, Bordeaux-W.

cervelas (m) fz; Cervelatwurst, feine Selchwurst; cervelat, saveloy; it. cervellata (f).

cervelle (f) fz; Gehirn, Bregen; brain (meist pl brains).

cervoise (f) fz, I. Kräuterbier. II. gegorenes Getränk überhaupt.

Chablis, niederburgund. Weißw.

c(h)abot (m) fz; Kaulkopf; miller's-thumb (siehe M 321).

chabrol (m), **chabrot** (m) fz, Mischung aus Fleischbrühe u. Wein.

chabuisseau (m) fz = chevanne.

chafer e, Gefäß, Rost usw. zum Erwärmen v. Wasser, Speisen usw.

chafing-dish, -pan e, Wärmpfanne, durch eine Spiritus-Flamme usw. warm gehaltene Schüssel.

chai siehe cave.

Chalon: Château-~, weißer Jura-Wein in Frankreich.

chalona (f) sp, gesalzenes Schaffleisch.

chambayon (m) fz = sabayon.

chambellan (m) fz; Kammerherr; chamberlain: grand ~, Oberst-Kämmerer.

Chambertin, Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

Chambéry (m) fz, Hauptstadt v. Savoyen: salade à la ~ s. M 1182.

Chambord: Henry Charles Ferdinand Marie Dieudonné d'Artois, duc de Bordeaux, comte de ~, der bourbon. Prätendent Heinrich V. (1820—1883); garniture à la ~ s. M 1164; carpe à la ~, großes Tafelstück (s. M 315).

chameau (m), **chamelle** (f) fz; Kamel, Kamel-Stute; camel, female camel.

chamois (m) fz; Gemse, Gam(b)s; chamois, chamoys.

Chamo(n)ni, Chamo(n)nix, Cha-

mo(u)ny (m) fz, savoyisches Dorf am Fuße des Montblanc: oeufs, gâteau à la ~ siehe M 1107, 1377.

Champagne (f) fz, e, Champagne (fz. Landschaft): vin de ~, Champagner, engl. Champagne.

champagne (m) fz, e, Champagner: ~ frappé, Ch. in Eis, engl. iced ~; ~ crémant, leicht schäumender Ch.; ~ mousseux, schäumender Ch., engl. sparkling ~: ~ grand-mousseux, stark schäumender Ch.; ~ non-mousseux, nicht schäumender Ch., engl. still ~; ~ oeil de perdrix, mehr bräunlicher Ch.; ~ rosé, rosafarbiger Ch.; ~ doux, süßer Ch.; ~ sec, herber Ch., engl. dry ~; ~ demi-sec, halb süßer Ch.; ~ très-sec, sehr herber Ch., engl. extra dry ~.

Champagne (f) fz; Dorf in der Charente-Inférieure: fine ~, feiner Cognac (vgl. cognac).

champenois (m) ~e (f) fz; aus der Champagne; Champagne . . .

Champignol, fz. Koch, gegenwärtig in Paris: sauce à la ~.

champignon (m) fz; Champignon, Tafel-, Edelpilz; champignon, button-mushroom.

Championnet: Jean-Étienne ~, fz. General (1762—1800); poulet à la ~ siehe M 711.

champoreau (m) fz; Kaffee mit Milch, Zucker u. Rum od. Absinth.

chancelier (m), **chancelière** (f) fz; Kanzler, Frau eines K.; chancellor('s wife): consommé, ris de veau, chapon, pouding glacé à la chancelière s. M 156, 637, 661, 1326.

Chandelier: Dominique ~, Napoleons I. letzter Koch.

chanfaina (f) sp, Leber-Ragout (siehe M 277).

chanoine (m), ~sse (f) fz I. Mönch, Nonne. II. Stifts-, Dom-herr, -dame, -fräulein; canon, canoness: potage à la ~sse siehe M 238. III. chanoinesse (f), Art feiner Dijoner Pfefferkuchen.

Chantilly (m), fz. Flecken mit Schloß: crème, fromage à la ~, Schlagsahne, engl. whipped cream.

chantilly (m) fz; Schlagsahne; whipped cream.

chapelure (f) fz, geriebene Brotrinde od. Semmel (zum Panieren).

chapon (m) fz I. Kapaun, Kapphahn; engl. capon; it. cappone, sp. capon; port. capao, ung. kappan: ~ de la Bresse, de la Flèche, du Mans, du Périgord, de Styrie (aus Steiermark). II. in Fleischbrühe gekochtes Stück Brot, Knoblauch-Zehe: ~ de Gascogne, mit Knoblauch abgeriebenes Brot im Salat; ~ de Normandie, Brotrinde im Brei; ~ de Limousin, Kastanie.

char (m) fz, e; Rotforelle (Spielart der Bachforelle): ~ des Alpes, Alpen-Forelle; ~ des montagnes, Bergforelle. Vgl. truite.

charbonnée (f) fz, Rippenstück, Rostbraten.

charbonnier (m) fz; Köhler (Schellfisch); coal-fish, cuddy.

charcuterie (f) fz I. Schweinefleischwaren-Laden. II. Schweinefleisch-Waren.

charcutier (m), **charcutière** (f) fz; Schweinefleischwaren-Händler(in), Wurstler, Schweineschlächter; pork-butcher: tête de porc, ailerons de poulet, galantine de poulet à la charcutière s. M 594, 719, 728.

charlotte (f) fz, e, Charlotte (Art Pudding mit Biskuit- oder Brotrand): ~ à la brunoise, Ch. mit verschiedenen Früchten; ~ à la reine, Ch. mit Ananas; ~ (à la) russe, Ch. mit einer bayrischen Creme od. Bavaroise; ~ à la westphalienne, Pumpernickel-Ch. (siehe M 1223, 1265).

chartrain (m), ~e (f) fz; aus d. fz. Stadt Chartres; Chartres . . .: croustade de canard à la ~e siehe M 655.

Charron: Chât.-~, Bordeaux-W.

Chartres: Café de ~, feines Café im Palais-Royal in Paris; potage, aloyau de boeuf, gigot de mouton, navets glacés, oeufs à la ~ s. M 172, 200, 206, 467, 543, 1031, 1104.

chartreuse (f) fz, e I. Kartäuser-Likör in grüner, gelber u. weißer Farbe. II. 1. Gemüse-Becher, in Becher-Formen gestocktes Gemüse: garniture à la ~ s. M 1164. 2. Sulze von Früchten in Becherform (s. M 1267). à la ~, en ~ auf Speise-Karten ist immer: mit Gemüsen. III. ~ de vidangeur, halber Schoppen Rotwein.

Chassagne, Burgunder-Wein.

chasse (f) fz; Jagd; hunting: ~ royale, allerlei Wildgeflügel, staffelförmig auf einer Schüssel angerichtet.

chasselas (m) fz, nach d. gleichnamigen franz. Flecken benannte Gutedel-Traube.

chasseur (m) fz; Jäger; hunter: à la ~ auf Speise-Karten ist immer: mit Wild oder Wildbret; sauce à la ~ siehe M 1133.

châtaigne (f) fz, gew. Bez. für die Frucht des Kastanienbaumes; die eßbare K. ist »marron«.

château (m) fz I. Schloß, Burg, Kastell. II. Herren-, Rittersitz, Residenz, Landhaus, Sommerwohnung; engl. castle. — Die vielfach verbreitete Ansicht, ein Château-Wein müsse ein gutes Gewächs sein, ist irrig. Die Etikette wird heute in erschreckendem Grade mißbraucht. In früheren Zeiten nannte man die befestigten Wohnsitze der Edeln »Châteaux«, sie waren von Wällen und Thürmen umgeben. Ihre Besitzer pflegten in jener Zeit, als gegen Ende des X. und zu Anfang des XI. Jahrh. die Sitte entstand, einen Zunamen zu führen, sich als solchen denjenigen ihrer Ländereien beizulegen, sodaß sich der heutige Name vieler Weingüter mit dem ihrer früheren und ursprünglichen Besitzer deckt. Heute braucht ein Besitzer nur das auf seinem Besitztum befindliche Wohngebäude als »Château« zu bezeichnen und damit das Weingut zu einem Château-X. zu erheben. Es ist deshalb verkehrt, wenn man sich jedes Château als ein stolzes, vornehm erscheinendes, altertümliches Schloß vorstellt, in der Regel ist »Château« durch »Landhaus« zu übersetzen.

chateaubriand, chateaubriant (m) fz, e, Doppel-Rindslendenstück (vgl. beefsteak).

châtelain (m), ~e (f) fz; Burgvogt, -vögtin, Kastellan(in), Burgherr, -frau; chatelaine: consommé, potage, côtelettes d'agneau, noix de veau, lièvre, aubergines, oeufs, omelette, pommes, pouding glacé, croquembouche à la ~e s. M 156, 196, 209, 449, 626, 888, 973, 1097, 1106, 1116, 1239, 1287, 1326, 1366.

Châtre: La ~ I. fz. Stadt. II. Geliebter der Ninon de Lenclos. à la ~ auf Speise-Karten irrtümlich für à la Chartres.

chaud (m), ~e (f) fz; warm, heiß; hot, warm.

chaudeau (m) fz, e, warmer Weinschaum, Eier-Weinschaum: sauce ~, W.-Sose zu Mehlspeisen.

chaud-froid (m) fz, e, Art Frikassee, das warm hergestellt, aber kalt genossen wird, z. B. ~ de cailles (richtig ist auch cailles en ~ und cailles à la ~); sauce ~ siehe M 1149. Vgl. ferner M 672.

chausson (m) fz, halbmondförm. Apfel-Törtchen aus Blätterteig.

chaw-bone e = jaw-bone.

Cheddar, Dorf in der engl. Grafschaft Somersetshire: ~-cheese, cylindr., fetter Hartkäse von Ch.

cheese e, Käse (vgl. fromage): ~-straws, Käse-Stangen, -Stroh, fz. pailles, paillettes au parmesan, ein der engl. Küche entlehntes Ge-

bäck, das bei vornehmen Tafeln bisweilen zum Schluß der Mittags-Tafel anstatt Butter und Käse gegeben wird (siehe M 1444).

chef (m) fz; (Ober-)Haupt, Vorgesetzter; chief: ~ (de cuisine), Küchenmeister, engl. chef; ~ d'office, Oberkoch; ~ de gobelet, Mundschenk; ~ de la bouche, Mundkoch; ~-ouvrier, Werkmeister; ~ de rang (rant) = ~ de restaurant; ~-saucier, Sosenkoch; ~-d'oeuvre, Meisterstück.

chélonée (f) fz; Meer-, Suppen-Schildkröte; sea-turtle.

Chelva, sp. Rotwein in Valencia.

chemise (f) fz I. Hemd. II. Umschlag, Überzug, Hülle usw.: pommes de terre en ~, Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln (auch: en robe de chambre).

chemiser fz, überziehen: ~ un moule à la gelée, eine Form mit Gallerte überziehen.

Chenas, Burgunder-Wein im Beaujolais.

cherbourgeois (m), ~e (f) fz; aus Cherbourg (fz. Hafenstadt); Cherbourg..: oeufs, sauce, pommes à la ~e siehe M 1086, 1133, 1287.

chère (f) fz; Kost, Tafel, Mahlzeit, Bewirtung: ~ de commissaire, Herren-Essen, Mahl mit Fisch u. Fleisch; ~ entière, großes Gastmahl.

cherimoya, cherimoyer, chirimoya e, Art Flaschenbaum u. die Frucht desselben.

cherry e; Kirsche; cerise.

chervi, chervis (m) fz; Zucker-Wurzel; skirret.

chervil e; Kerbel; cerfeuil.

chery gobler (m) fz = sherry-cobbler (vgl. cobbler).

Cheshire, engl. Grafschaft: ~ cheese, Cheshire-, meist unrichtig Chester-Käse. Unter letzterem Namen gelangt dieser Süßmilch-K. meist zur Ausfuhr.

Chester siehe Cheshire.

Chesterfield: Phil. Dormer Stanhope, Earl of ~, Schriftsteller und Staatsmann (1694—1773); consommé, punch glacé à la ~ siehe M 156, 1333.

chestnut e; Kastanie; marron.

chevaine (f) fz = chevanne.

cheval, pl chevaux, (m) fz; Pferd; horse: ~-steak, Pferdefleisch nach Art eines Beefsteaks geschnitten und bereitet, horse-steak.

chevalier (m), **chevalière** (f) fz; Ritter, Ritterin; chevalier: épaule de mouton, poularde, poulet, fricassée de poulet, poulet gras, filets de volaille à la chevalière siehe M 539, 700, 711, 726, 734, 743.

chevalier (m) fz, e, Wasserläufer: ~ de Bartram, Hochland-Wasserläufer, Bartramian sandpiper; ~ de sable, Sandläufer, sanderling.

chevan(n)e, chevène, chevenne (f), **chevin** (m) fz; Alant, Aland (Fisch); chub, chevin (s. M 322).

chèvre (f) fz; Ziege, Geiß; goat.

chevreau (m) fz; junge Ziege; kid.

chevrette (f) fz I. Rehziege, Rike, engl. doe. II. Gelbling (Art Pilz). III. = crevette. [(buck).

chevreuil (m) fz; Reh(bock); roe-

Chevreuse: Marie de Rohan-Montbazon, duchesse de ~, Freundin der Anna von Österreich (1600—1679); potage, sole, homard, tartelette, pommes à la ~ s. M 166, 196, 226, 239, 389, 427, 751, 1239.

chevreuse (f) fz I. Pfirsich-Art. II. Törtchen von Huhnmus, Gansleber und Trüffeln (auch tartelette à la Chevreuse).

Chianti, it. Rotwein.

chicha (f) sp, Getränk aus Mais.

chicken e; Hühnchen, Huhn; poule, poulet, volaille: ~-broth, Hühner-Suppe; ~-fixings, in Amerika: 1. Hühner-Frikassee, 2. Garnierung einer Schüssel; ~-panada, Hühner-Suppe mit fein geriebenem Brot; ~-tortoise, Art Schildkröte.

chickling e; Küchlein, Kücken; poussin (siehe M 736).

chick-pea e; Kichererbse; pois chiche.

chicorée (f) fz; Cichorie; chicory: ~ endive, Endivie, endive (s. M 990).

chiffonnade (f) fz I. Kräuter-Kraftbrühe mit Erbsen (neben une ~ auch: potage, consommé à la ~). II. Suppen-Grünes (siehe M 1165).

chilli, pl ~es, e I. Schote des span. Pfeffers. II. gemeine Beißbeere: ~-vinegar, stark gepfefferter Essig zum Einmachen; ~-sauce, engl. Flaschen-Sose.

chine e, siehe échinée u. neck.

chinois (m) fz, in Branntwein eingemachte und in einem Glase Branntwein servierte Pflaume oder grüne Pomeranze.

chinois (m), ~e (f) fz; chinesisch; Chinese: esturgeon, rognons de mouton, bombe, gâteau à la ~e s. M 329, 556, 1302, 1377.

chip e, siehe potato; ~s and chops, Koteletten mit Bratkartoffeln.

chipolata (f) it, Garnitur von kl. Würstchen, Pökelfleisch usw. (siehe M 1165).

Chiroubles, Burgunder-Wein im Beaujolais.

chitterlings e I. siehe andouilles. II. siehe fraise.

chive(-garlic) e; Schnittlauch; [ciboulette.

Chivry: garniture à la ~, eine Fischgarnitur (siehe M 425, 1165); gigot d'agneau, selle d'agneau, chapon, poulet, oeufs pochés, sauce à la ~ siehe M 457, 464, 661, 711, 1105, 1133.

chlodnik = kolodnik.

choca (m) fz, aus Kaffee und Schokolade gemischtes Getränk.

chocolat (m) fz; Schokolade; chocolate; it. cioccolata (f); sp. chocolate (m): ~ praliné, Sch.-Plätzchen (vgl. M 1906).

Choiseul: Étienne-François, duc de ~-Amboise, comte de Stainville, fz. Staatsmann (1719—1785); filet de boeuf, palais, côtelettes de mouton à la ~ siehe M 497, 512, 533.

Choisy, fz. Flecken mit berühmtem Schloß: filet de boeuf à la ~ siehe M 491.

choix (m) fz; Wahl, Auswahl; [choice.

chop e I. Schnitt, Zerhauen, Zerhacken. II. Fleischschnitte, (Hammel-)Kotelette (f), Kotelett (n), Rippenstückchen: ~s and chips, Hammel-Rippchen mit Bratkartoffeln; ~-loin, Rippenstück von Hammel; ~ and steak house, einfache Restauration; ~-house, 1. Restauration, Speisehaus, 2. in China: Zollhaus; ~-nut, Kalabar-Bohne; ~-stick, Eßstäbchen der Chinesen.

chorizo (m) sp, Bratwurst.

Chorseu(i)l falsch für Choiseul.

chotodriec, poln. kalte Gurken-Suppe.

chou, pl ~x, (m) fz; Kohl; cabbage: ~ blanc, Weißkohl, Weißkraut; white c.; ~ de Bruxelles, ~ de Brabant, ~ à rejets, ~ à jets, Rosen-, Sprossen-, Brabanter K., Brussels sprouts, thousand-headed c.; ~-cabus, Kopfkohl, Kappes, head-c.; ~-caraïbe, Karaiben-K., wake robin; ~-cavalier, ~ en arbre, Winter-, Baumkohl, tree-c.; ~-fleur (pl ~x-~s), Blumen-, Käsekohl, cauliflower, cole-flower; ~ de l'Inde, ~ de Chine, Tropen-Spinat, breda; ~ marin, Meer-, See-, Strandkohl, sea-kale, cole; ~ de Milan, ~ bullé, ~ pommé-frisé, Wirsingkohl, Milan c.; ~-navet, Kohlrübe, turnip; ~-palmier, ~-palmiste, ~ de cocotier, Palmkohl, palm c.; ~ poivré, Aronsstab, cuckoo-pintle; ~ pommé, Kopfkohl, Kappes, head-c.; ~-rave, Kohlrabi, kohlrabi; ~-rouge, Rotkraut, Blaukraut, red c.; ~ de Savoie, ~ d'Espagne, ~ frisé, ~ pancalier, Savoyerkohl, Savoy c.; ~ de Strasbourg, ~ quintal, ~ d'Allemagne tardif, Straßburger Kopfkohl, Zentnerkraut, Strassburg c.; ~-vache, Art Blattkohl, cow-c.; ~ vert, Grün-, Braun-, Blau-, Federkohl, colewort, kale. Vgl. hierzu M 991.

chou, pl ~x, (m) fz; Windbeutel, spanischer Wind, Brandteig-Krapfen; cream-cake, cream-puff. Vgl. hierzu M 1402.

choucroute (f) fz; Sauerkraut, Sauerkohl; pickled cabbage, sourcrout: ~ garnie, Sauerkraut mit Speck und Würstchen (s. M 995).

chow-chow e I. Mischung. II. chinesisches Mahl. III. Art Mixed pickles.

chowder e I. ragoutartiges Gericht aus Fischen (fish-~), Schweinefleisch, Muscheln (clam-~), Schiffszwieback (cracker) usw. II. ~(-party), Vergnügungs-Partie mit dem Dampfer hinaus nach der Seeküste. III. ~-beer, Getränk aus einer Abkochung von Fichten-Sprossen mit Sirup.

chub e; Alant (Fisch); chevanne.

chuck-steak e, Schulterstück v. Rind.

chufa e, Erd-, Grasmandel.

chump e, dickes Ende, bsd. der Hammel-Keule, auch ~-end; ~-chop, Schnittchen vom dicken Ende der Hammel-Keule; ~-loin, das dicke Lendenstück.

chutney, chutnee e, scharfe Würzsose aus Äpfeln, Pfeffer usw.

Chypre, Cypre (f) fz: île de ~, Cypern (Insel im Mittelm.); Cyprus.

Cibebe siehe raisin.

ciboule (f) fz; kl. Zwiebel, Zipolle; chibbal, chibbol, cibol.

ciboulette (f) fz; Schnitt-, Hohl-, Gras-, Johannislauch; chive (-garlic), cive.

cidre (m) fz; Apfelwein; cider; it. sidro (m); sp. sidra (f).

cimier (m) fz; Ziemer, Ziemel (das hintere Rückenstück); haunch: ~ de cerf, Hirsch-Z.; ~ de chevreuil, Reh-Z.; ~ de daim, Damhirsch-Z.; ~ de faon, Hirschkalb-Z.; ~ de renne, Renntier-Z.

Cinderella e; Aschenbrödel; Cendrillon.

cinnamon e; Zimt; cannelle.

Cinq-Mars: Henry Coiffier de Ruzé, marquis de ~, Günstling Ludwigs XIII. (1620—1642); galantine de pluviers à la ~ siehe M 828.

cinq minutes fz; Fünf-Minuten-Braten, -Fleisch (gewürzte, mit Zwiebel-Scheiben schnell geschmorte Rindslenden-Würfel).

circassien (m), ~ne (f) fz; tscherkessisch; Circassian: chaud-froid de filets de gelinotte siehe M 793.

cisco e, Art Maräne im Ontariosee (siehe M 322).

citron (m) fz I. Zitrone, engl. citron, lemon. II. Zitronensaft, engl. lemon-juice.

citron e, Zitrone, Limone: preserved ~, Zitronat; ~-water, Zitronen-Likör.

citronnat (m) fz; Zitronat (eingemachte Zitronen-Schale); preserved citron, candied lemon-peel.

citronnelle (f) fz; (Zitronen-)Limonade; lemonade.

citronner fz, mit Zitronensaft zubereiten: tisane citronnée, Zitronentrank.

citrouille (f) fz; Kürbis; citrul, gourd (s. M 1001).

cive, civette (f) fz = ciboulette.

civet (m) fz; (Hasen-)Pfeffer, Klein, Schwarz: ~ de lièvre, Hasen-Pfeffer, jugged hare; ~ d'oie, Gänse-Pfeffer, -Schwarz(sauer), goose-giblets with black sauce; ~ de chamois, Gemspfeffer; ~ de chevrette, Rehziegen-Pfeffer; ~ de chevreuil, ~ d'élan, ~ de gelinotte usw.

clair (m), ~e (f) fz; klar; clear.

clairet (m), ~te (f) fz; bleichrot, blaß (vom Wein); pale: eau ~te, Branntwein mit Zucker, Zimt u. Ambra.

clairet (m) fz I. Bleichart (bleichroter Wein), sp. blanqueta. II. süßer Kräuterwein.

clairette (f) fz I. weiße Weinrebe in Südfrankreich u. der daraus gewonnene Wein. II. = mâche.

clam e I. amerik. Venusmuschel.

II. Jakobsmuschel: ~-bake, Muschel-Backen (Festlichkeit); ~-chowder, Muschel-Ragout (siehe M 414).

Clamart (m) fz I. Dorf bei Paris mit Obst- u. Gemüsezucht: à la ~, mit Erbsmus. II. **clamart** (m), auch pois clamart, Art Erbse.

Claremont, Lustschloß b. Esher, im Südwesten von London: garniture à la ~ siehe M 1165.

claret (m) fz, e, in England: jeder fz. Rotwein außer Burgunder.

clarette (f) fz = clairette.

Clavel: Antoinette Cécile ~, mit dem Bühnen-Namen Saint-Huberty, franz. Sängerin (1756—1812); potage à la ~ siehe M 220.

clémentin (m), ~e (f) fz; auf Papst Klemens bezüglich; Clementine: potage à la ~e siehe M 183.

Clermont: Stanislas, comte de ~-Tonnerre (1747—1792); Aimé-Marie Gaspard, marquis de ~, fz. Minister (1779—1865): consommé, garbure, potage, brochet, escalopes de filet de boeuf, côtelettes de mouton, oeufs à la ~ s. M 157, 163, 167, 215, 306, 499, 533, 1105. In der Regel ist à la ~: mit gebackenen Zwiebel-Ringen.

Cleveland: Grover ~, demokratischer Präsident der V. St. (1884—88, 1892—96); turban de poulet, pouding à la ~ siehe M 733, 1249, 1326.

Clicquot-Ponsardin: Vve ~, Champagner-Kellerei in Reims.

climat (m) fz, in Burgund: der Teil einer Weingegend, wo der Wein gekeltert wird, Weinlage. Man hat mehrere climats in jeder Gemeinde, welche wieder verschiedenartige Kelter-Produkte (cuvées) liefern. Das Wort climat ist sinnverwandt mit »cru«, obgleich letzteres Wort eine viel ausgedehntere Fläche bezeichnet.

Climens: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

clod e, Schulterstück d. Rindes.

clos (m) fz, Einfriedigung, Gehege, Weingut, eingezäunter Weinberg.

clou, pl ~s, (m) fz; Gewürz-Nelke; clove (vgl. girofle).

clous (m) fz = clos.

clove e; Gewürznelke; clou: ~ (of garlic), Knoblauchzehe, gousse d'ail.

clovisse (f) fz, warzige Venusmuschel.

Clüsserather, Mosel-Wein.

cobbler e, Art amerik. mixed drinks: chablis-~, champagne-~, claret-~, sherry-~ usw.

Coberner, Mosel-Wein.

coburgien (m), ~ne (f) fz; koburgisch; Coburg..: boulettes, pouding à la ~ne siehe M 980, 1244.

cochenille (f) fz; Scharlachrot (aus einer Schildlaus-Art gewonnen); cochineal.

cochon (m) fz; Schwein; swine, pig, hog: ~ d'engrais, Mastschwein, fattened hog; ~ de lait, Spanferkel, Milchschwein, sucking-pig; ~ cerf, Schweinshirsch, hog deer; ~ d'Inde, Meerschweinchen, guinea-pig, cavy (pl cavies).

cocido (m) sp, Mischung von verschied. Fleischsorten mit Gemüsen.

cock e, siehe coq; ~-broth, Hahnfleischbrühe; ~'s-comb, cockscomb, Hahnkamm; ~-sorrel, Sauerampfer.

cockie-leekie schott, Lauchsuppe mit Huhnfleisch (s. M 167).

cockle e I. Herzmuschel, fz. boucarde, coeur, coque. II. Kamm-, Jakobsmuschel (= scallop). III. Amerika: Art Bonbon.

cocktail e, Art amerik. mixed drinks: champagne-~, cider-~, gin-~.

cocky-leeky = cockie-leekie.

cocoa e, Kakao-Pulver, -Trank: ~-bean, K.-Bohne; ~-paste, gemahlene K.-Masse; ~-tea, Kakaoschalenthee.

coco(a)nut e; Kokosnuß; noix de coco.

coco-plum e, siehe icaque.

cod(fish) e; Kabeljau, Dorsch;

morue fraîche: dried ~, cured ~, getrockneter K., Stock-, Klippfisch, fz. morue sèche; green ~, white ~, gesalzener K.; salt ~, Laberdan, fz. morue salée; ~-sound, Schwimmblase des K. (in Milch gekocht u. mit einer Farce gefüllt). Vgl. M 356, 357.

coeur (m) fz I. Herz, engl. heart. II. Herzmuschel, engl. cockle.

coffee e; Kaffee; café: ground ~, gemahl. K.; roasted ~, gebrannter K.; a cup of ~, eine Tasse K.; crust ~, Aufguß von Brotkrusten; negro ~, Mogdad ~, Neger-K.; sacca ~, sultan ~, gemahlene Hülsen der Kaffee-Beere; Swedish ~, Samen der Kaffeewicke; ~ bean, K.-Bohne; ~-house, ~-shop, ein Speisehaus dritten Ranges; ~-and chop-house, Wirtshaus, wo es nur die einfachste engl. Küche gibt; ~-public-house, Kaffee-Schenke.

Cognac, Stadt im fz. Dép. Charente u. der nach dieser benannte Franzbranntwein. Sorten: ~ fine oder grande champagne, ~ petite champagne, ~ 1er bois, ~ 2e bois, borderies, ~ Armagnac, ~ Rochelles, ~ Marmande, ~ Pays, ~ $^3/_6$ Languedoc.

Coigny: François de Franquetot, duc de ~, fz. Marschall († 1759): oeufs à la ~ siehe M 1095.

coing (m) fz; Quitte; quince.

Colbert: Jean-Baptiste ~, fz. Staatsmann (1619—1683); à la ~ ist immer: mit verlorenen Eiern; potage à la ~, klare Geflügel-Suppe mit Gemüsen u. verlorenem Ei; sauce à la ~ siehe M 1133.

colcannon e, irisches Kartoffel-Gericht (siehe M 1001).

cold e; kalt; froid(e): ~ bread, altbackenes Brot; ~ cream, Hautpomade; ~ meat, kalte Küche; ~ tea = brandy; ~ without, Cognac mit kaltem Wasser ohne Zucker; ~-served, kalt aufgetragen (Speisen); ~-slaw = cole-slaw.

cole e = sea-kale; ~-flower = cauliflower; ~-rape, Rübe; ~-slaw fälschlich cold-slaw, Krautsalat.

Coleridge: Samuel Taylor ~, engl. Dichter (1772—1834); turbot, canvas-back à la ~ siehe M 408, 772

colewort e = kale.

colimaçon (m) fz; Weinberg-Schnecke; snail: en ~, schneckenförmig.

colin (m) fz I. schwarzer Seehecht, engl. coal-fish. II. ~ d'Amérique, Baumwachtel, engl. bob-white; ~ noir, schwarzes Wasserhuhn, engl. European coot.

collared e, gerollt: ~ beef, Rindsroulade; ~ eel, Rollaal; ~ herring, Rollmops; ~ pork, ~ head, Preßkopf, Schwartemagen.

Collares, portugies. Rotwein.

collation (f) fz, e, das mäßige Abendessen der Katholiken zur Fastenzeit, Imbiß.

colle (f) fz, Kleister: ~ de poisson, Hausenblase, isinglass, carlock; ~ de pieds de veau, Kalbsfuß-Gallerte, calf's-foot jelly.

coller fz, leimen: mayonnaise collée, mit Hausen-Blase vermischte (gebundene) Mayonnaise.

collop e; Fleischschnitte; escalope (f): ~s and eggs, Schinken mit Eiern; Scotch ~s, Kalbskarbonade; minced ~s, Klopse.

colocasie (f) fz; ägypt. Zehrwurzel; colocasia: die Wurzel als »taro«, die Blätter als »Karibenkohl« (chou caraïbe) bekannt.

Colomb: Christophe ~, Christoph Kolumbus, Entdecker Amerikas (1436—1506); consommé, glace à la ~ siehe M 157, 1314.

colo(u)r e; Farbe; couleur.

comestibles (m/pl) fz, e, Eßwaren, Lebensmittel: magasin de ~, Delikatessen-Handlung.

Commanderia, süßer Rotwein auf der Insel Cypern.

commodore (m) e, fz, Kommodore (Befehlshaber eines Geschwa-

ders): garniture à la ~ ist eine Fischgarnitur (siehe M 425, 1165).

Compiègne (f), fz. Stadt m. kaiserlichem Schlosse: gâteau de ~, auch compiègne (m) siehe M 1229, 1346, 1363, 1377.

compote (f) fz, e; Eingemachtes, Kompott: fruits à ~, Dunstobst (fruits à couteau, Dessert-, Tafelobst); pigeons en ~, gedämpfte Tauben (s. M 691); viande en ~, zu gar gekochtes Fleisch.

compotier (m) fz, e, Kompott-Schale.

comte (m), **~sse** (f) fz; Graf, Gräfin; count (ausländischer, nicht engl. Graf, letzterer earl), countess: potage, escalopes de saumon, croquettes d'écrevisses, jambon, filets de poulet, mauviettes, épinards, oeufs, sauce, pouding, parfait à la ~sse s. M 197, 226, 383, 422, 577, 722, 804, 1006, 1087, 1096, 1100, 1105, 1134, 1244, 1325.

Comus (m) fz, e, Komos, Gott der (nächtlichen) Gelage (Gedicht von Milton).

concassé (m) fz; grob gestoßener Pfeffer; coarse pepper.

concierge I. Kastellan, Hausverwalter, engl. concierge. II. Kerker-, Stockmeister. III. Thürhüter, Pförtner, Portier, engl. porter.

concombre (m) fz; Gurke; cucumber.

Condé I. fz. Fürsten-Geschlecht, Seiten-Linie des Hauses Bourbon, nach der Stadt C. genannt; potage, anguille, darne d'esturgeon, gigot, côtelettes de veau, ris de veau, timbale, croustade de perdreaux, oeufs, abricots, croquembouche, tartelettes à la ~ s. M 176, 206, 213, 217, 295, 331, 543, 603, 637, 643, 689, 817, 1095, 1105, 1215, 1259, 1282, 1366, 1411. II. **condé** (m), Art Blätterteig-Törtchen (s. M 1363).

confectioner e, siehe confiseur.

confire fz; einmachen; to preserve: fruits confits, eingemachte Früchte, preserved fruits.

confiserie (f) fz; Zucker-Bäckerei, Zuckerwaren-Fabrik, -Laden; confectionery.

confiseur (m) fz; Zuckerwaren-Fabrikant, Zucker-Bäcker; confectioner; it. confettatore; sp. confitero.

confiture (f) fz; Eingemachtes, Konfekt, Zuckerwerk; comfiture; it. confettura, sp. confitura: ~s à mi-sucre, überzuckerte Früchte; ~ de Bar, Johannisbeer-Marmelade.

conserve (f) fz, e; Konserve, das in Gläsern, Büchsen usw. süß Eingemachte.

consommé (m) fz; Kraftbrühe; consommé, gravy-soup, strong broth; sp. consumados (m/pl).

Conti, ein Nebenzweig des Hauses Condé; à la ~ ist immer: mit Linsenmus; purée à la ~ ist Linsenmus.

contre-filet (m) fz, falsches Rindslendenstück (aus der Keulennuß geschnitten).

contre-flanc (m) fz, siehe bout.

cony e = rabbit.

cook e I. (v/a) Speisen zubereiten, kochen, braten, backen usw: to ~ up, aufwärmen. II. (s) Koch, Köchin (fz. cuisinier, cuisinière): master ~, Küchenmeister (fz. chef de cuisine); ~'s assistant, ~'s mate, Kochsmaat, Küchenmaat; ~'s ladle, Kochlöffel; ship's ~, Schiffs-, Mannschaftskoch; wardroom ~, Stabs-, Offizierskoch; ~-book, öfter cookery-book, Kochbuch (fz. livre de cuisine); ~-maid, Küchenmagd; ~-room (besser kitchen), Küche; ~-shop, Garküche.

cookey, cookie e = cooky.

cooky, pl cookies, e; kl. Theekuchen; holländisch koekje.

cool e; kühl, frisch; frais (m), fraîche (f).

cooler e, Art amerikanischer mixed drinks.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

coontie, coonty e I. Zapfenfarn. II. Sago daraus (s. M 216, 1003).

cooper e, Ale mit Porter vermischt.

coot e; schwarzes Wasserhuhn; colin noir.

coq (m) fz; Hahn; cock: ~ des bois, ~ de bouleau, petit ~ de bruyère, Birk-, Moor-H., black-cock, heath-cock; ~ de bruyère, Auer-, Wald-H., Bergfasan, mountain-cock, wood-grouse; ~ indien, Hokko, crested curassow; ~ des marais, schott. Schnee-H., red grouse; ~ rupicole, ~ de roche, Stein-H., rotes Rebhuhn, red partridge.

coque (f) fz I. (Eier-)Schale: oeufs à la ~, Eier in der Schale, weich gesottene Eier, engl. soft boiled eggs. II. ~ (de noix), Nuß-Schale. III. eßbare Herzmuschel.

coquemolle (f) fz; Knackmandel; shell-almond.

coqueron (m) fz; Schiffsküche; cook-house, cook-room.

coquille (f) fz, e I. Muschel-Schale: ragoût fin en ~s, feines Ragout in M.; ~s de champignons, Muschel-Schalen mit Champignons; ~ de saint-Jacques, Kamm-, Jakobsmuschel, scallop, cockle. II. Eier-Schale. III. Stein-Schale der Mandeln.

corassin = carassin.

corbeille (f) fz; Korb, Körbchen; basket: ~ aux fruits, K. mit Früchten; ~ en biscuit, K. aus Biskuit.

cordelier (m), **cordelière** (f) fz; Franziskaner-Mönch, -Nonne; Cordelier: sauce à la cordelière siehe M 1134.

cordial e, Bez. für feine (magenstärkende) Liköre.

cordon (m) fz, e, breites Ordensband über der Schulter: I. ~ bleu, das blaue Band, woran in Frkr. der Orden vom heiligen Geist getragen wurde, jetzt Bez. eines sehr geschickten Koches, hauptsächlich weibl. Geschlechts; flétan, ris de veau, vol-au-vent, pouding à la ~ bleu s. M 334, 640, 748, 752, 1244, 1246. II. ~ rouge, rotes Ordensband d. Ludwigs-Ordens: chateaubriand à la ~ rouge s. M 481.

coriandre (f) fz; Koriander; coriander.

corinthe (m) fz = raisin de Corinthe.

corn (s) e I. (Samen-, Getreide-) Korn. II. Kornfrucht. 1. England: Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, hpts. Weizen. 2. Schottland: Hafer. 3. Amerika: Mais (auch Indian ~, sweet ~): ~-ball, Maiskugel (aus geröstetem Mais, Eiweiß, Zuckermelasse); ~-bread, Maisbrot; ~-cake, Maiskuchen; ~-cob, Maiskolben; ~-dodger, hart gebackener Maiskuchen; ~-fritter, Maispfannkuchen; ~-oyster, Art Maispfannkuchen; ~-pone, Art Maisbrot; ~-starch, Maisstärke-(mehl); pop-~, gerösteter, süßer Mais in Kugelform (als Leckerei).

corn (v/a) e, einsalzen: to ~ beef, Rindfleisch salzen u. einmachen. Vgl. boeuf.

corne (f) fz I. Horn, engl. horn: ~ d'abondance, Füllhorn, cornucopia; ~ d'Abondance, ~ d'Or, das goldene Horn, engl. Golden Horn (Name des Hafens von Konstantinopel). II. Korneliuskirsche. III. Art Pilz.

corned beef siehe corn.

corneille (f), **corneillon** (m) fz, siehe Krähe.

cornet (m) fz, e, Hörnchen, Kipfel: ~ à la chantilly, H. mit Schlagsahne, ~ w. whipped cream.

cornichon (m) fz; Pfeffer-Gurke; gherkin.

cornouille (m) fz; Kornel(ius)-Kirsche; cornel(-berry, -cherry).

corn-salad e; Rapünzchen; mâche.

cornucopia e; Füllhorn; corne d'abondance.

coro-gi, Stachys, Ziest (Gemüse).

Cortaillod, Rotwein im schwz. Kanton Neuenburg.

Corton, Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

coscossons, coscotons (m/pl) fz, ehm. Art Bouillon-Suppe mit gekörntem Mehle.

côte (f) fz I. Rippenstück, ribs: ~s de boeuf, Rindsrippenstück, ribs of beef; ~-nature, gebratenes Hammel-Kotelett (= côtelette au naturel). II. Hügel, Abhang u. der darauf gewachsene Wein. III. ~ d'Or, Hügel-Kette in Oberburgund, reich an feinen Burgunder-Weinen. IV. ~s (pl), im Bordeauxer Weinlande die W. des St.-Émilionnais.

Côte I. La ~, Gegend zwischen Coppet und Lausanne im schwz. Kt. Waadt und der dort gewonnene Wein. II. die ganze, mit Reben bepflanzte Westküste des Neuenburger Sees im schwz. Kt. Neuenb. III. ~-d'Or = côte d'Or.

côté (m) fz I. Seite: de ~, beiseite. II. haut ~ (de mouton), Hammelbrust.

côtelette (f) fz; Kotelett (n), Kotelette (f); chop, cutlet.

Côte-Rôtie, Hügel bei Ampuis u. der dort wachsende rote Rhône-Wein.

Cotnar, rumänischer grün-gelber [Wein.

cottage cheese e, ein weißer Landkäse in Amerika.

Cottolene, ein von N. K. Fairbank & Co. in Chicago hergestelltes vegetabilisches Backfett.

cou (m) fz; Hals; scrag(-end).

coucher (v/a) fz, gewisse Teile (Teig, Füllsel, Biskuit-Masse usw) mit der Hand, dem Löffel usw. gleichmäßig formen, z. B. ~ des quenelles, ~ des meringues.

coucoudecelle (f) fz, kl. grüner Kürbis.

coucoumelle (f) fz I. Himmelschlüssel. II. Art Blätterpilz: ~ jaune, Kaiserling.

coucourelle (f) fz, Art Feige.

coucourie (f) fz, getrocknete Birne.

coucourzelle (f) fz; Kürbis; gourd.

Coudert: Chât.-, Bordeaux-W.

couenne (f) fz; Schwarte; skin: ~ de lard, Speck-Sch.; ~ de fromage, Käse-Rinde.

cougloff, couglofe (m) fz; Gugelhupf, Napfkuchen; couglof(f). Vgl. M 1364.

couleur (s/f) fz I. Farbe, engl. colour, in Amerika color. II. (a): ~ de chair, fleischfarben; wird das (a) zum Hauptwort gemacht, so wird es (m): un beau ~ de rose, ein schönes Rosenrot.

coulibiac, Art russ. Fisch-Pastete (s. M 297, 324, 404, 1346).

coulis (m) fz I. durchgeseihte Kraftbrühe, engl. cullis: ~ à l'anglaise, Geflügel-Suppe (s. M 273); ~ d'écrevisses, Krebssuppe; ~ de lentilles, Linsen-Suppe; ~ maigre, Fasten-, Fisch-Suppe. II. ~ blanc, weiße Grundsose; ~ brun, braune Grundsose (siehe M 1126).

couliser (v/a) fz, Einschnitte in Fleisch machen, um Scheibchen von Trüffeln oder Zunge hineinzustecken.

Coulommiers, fz. Stadt im Dép. Seine-et-Marne; kl. Brie-Käse.

coup (m) fz I. Hieb, Schlag, Stich usw. II. Schluck, Trunk: ~ du milieu, Zwischentrunk zwischen zwei Gerichten od. Gängen, der gefrorene Punsch zwischen dem kalten Entrée und dem Braten; ~ d'arrosoir, Glas Wein. III. ~s de table = bouts de table.

coupe (f) fz I. Schneiden, Fällen. II. (Trink-)Schale, Becher, Pokal, engl. cup: ~ à fruits, Fruchtschale; ~-pâte (m), Teigmesser, Teigrädchen.

couque (f) fz; kl. Theekuchen: cooky (siehe M 1364).

Courbet: Amedée-Anatole Pros-

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

per ~, fz. Admiral (1827—1885); sole, mousse à la ~ s. M 388, 1322.

courge (f) fz; Kürbis; gourd.

courlandais (m), **~e** (f) fz; kur(länd)isch; Courland ..: côtelettes de porc, poitrine de veau à la ~e siehe M 569, 633.

courlis (m) fz; Brachvogel, Brachschnepfe; curlew, stone-check.

couronne (f) fz, Kranz: en ~, im Kranz angerichtet (z. B. Koteletten), engl. dressed in circle, centre.

court-bouillon (m) fz; kurze, würzige Fischbrühe; court-bouillon, highly seasoned fish liquor (siehe M 1126).

court-bouillonner (v/a) fz; in kurzer Fischbrühe kochen; to cook in court-bouillon.

courtier (m) fz, Weinkommissionär, Weinstichler (Elsaß): ~-gourmet-piqueur, pl ~s-~s-~s, vereideter Weinkoster, Weinprüfer (Paris).

Courvoisier et Curlier frères: F. ~, alte Cognac-Firma.

couscou, cousse-couche, cuzcuz (m) fz, Honiggras u. dessen Körner.

couscous, ~s, ~sou, ~soo (m) fz, Klößchen aus Fleisch und Mehl, in Öl gebraten.

cous-cous e, westafrik. Gericht aus (Hirse-)Mehl usw.

couscousou e, marokkanisches National-Gericht aus Weizen-Graupen usw. Vgl. Kuskussu.

couteau (m) fz; Messer; knife: ~ à découper, Vorschneide-, Tranchier-M., carving-knife; ~ de cuisine, Küchen-M., cook's knife; ~ de table, Tafel-, Tisch-M., table-, dinner-knife.

Coutet: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

couvert (m) fz I. Tischzeug, Tafel-Gerät: mettre le ~, den Tisch decken; ôter le ~, abdecken. II. Gedeck, Couvert, engl. cover: table de douze ~s, für 12 Personen gedeckte Tafel. III. Tafel-Besteck (Löffel, Gabel u. Messer): ~ à salade, Salat-Besteck. IV. Herberge, Obdach, engl. covert. V. Couvert, Umschlag, engl. envelope.

cow e; Kuh; vache; ~'s-udder, Kuheuter, tétine.

cowberry e = cranberry.

Cowley: Abraham ~, engl. Dichter (1618—1667); potage, croûte aux rognons, côtelettes de poulet, pouding, crême, glace à la ~ s. M 172, 186, 645, 720, 1244, 1271, 1315.

cowslip, cow's-lip e I. Schlüsselblume, Primel: ~-ale, ~ wine, Primel-Bier, -Wein. II. Amerika: Sumpf-Dotterblume (Küchenkraut).

crabe (m) fz; Krabbe; crab.

crackberry e = marsh-bilberry.

cracker e, dünnes, trockenes zwiebackähnliches Gebäck v. Mehl und Wasser.

crackling e I. = cracknel. II. ~s = greaves.

cracknel e; Brezel, Kringel; craquelin.

cracovien (m), **~ne** (f) fz; krakauisch; Cracovian: sandat, palais de boeuf, côtelettes de veau à la ~ne siehe M 374, 512, 603.

crag e, **craig(ie)** schott, Halsstück des Hammels.

craie (f) fz: garçon, la ~, Kellner, wieviel bin ich schuldig? (= l'addition, s'il vous plaît).

crakeberry e I. schwarze Rauschbeere. II. = cranberry.

cranberry e, siehe airelle.

crapaudine: pigeon à la ~, aufgeschnittene, platt gedrückte und auf dem Rost gebratene Taube.

crappit-head schott, mit Rogen, Fett, Mehl usw. gefüllter Kabeljaukopf.

craquelin (m) fz I. 1. Brezel, Prezel, Kringel, engl. cracknel, crackling. 2. Spritzkuchen. II. Bück(l)ing, engl. red herring.

craquelot (m) fz, frischer Bück(l)ing.

crawfish e I. Bach-, Fluß-Krebs

(fz. écrevisse). II. Languste (auch sea-crayfish, fz. langouste).

crayfish e = crawfish.

cream e, hat alle Bedeutungen des fz. crème (s. d.): beat ~, whipped ~, Schlagsahne; clotted, clodded, clouted ~, geronnene Sahne; ~-cake, ~-puff siehe chou; ~-cheese, Sahnen-Käse; ~-nut = Brazil nut; ~-soda, Getränk von Eiscreme und Soda-Wasser; ~-tart, Sahnen-Torte; ~ of the valley, feiner englischer (Wacholder-)Schnaps.

creamery e I. = crémerie. II. Amerika: Butter und Käse als Handels-Artikel.

crécy (f) fz, Möhren-Sorte: une ~, Möhren-Suppe; purée à la ~, Möhrenmus; à la ~ ist immer: mit Möhren.

crédencier (m) fz, Speise-Meister in öffentlichen Anstalten.

crémant fz, leicht schäumend.

crème (f) fz, engl. cream I. Sahne, Rahm: ~ crue, rohe Sahne; ~ douce, petite ~, süße Sahne; ~ double, feine Sahne zum Schlagen; ~ à la Chantilly, ~ fouettée, Schlagsahne, Rahmschnee; fromage à la ~, Sahnen-Käse. II. jede sich von einer Flüssigkeit ausscheidende und auf deren Oberfläche ansetzende dickliche Masse: ~ de tartre, Weinsteinrahm. III. Speise aus Milch, Eiern, Zucker u. anderen Bestand-Teilen (Wein, Schokolade, Vanille usw.) v. der Konsistenz des Milchrahms, z. B. ~ de chocolat; ~ aux pêches; ~ anglaise, englische Creme; ~ au bain-marie, gestockte Dunst-C.; ~ bavaroise, bayrische C.; ~ cuite, Back-C.; ~ française, französische C.; ~ frangipane, Frangipan-C.; ~ frite, gebackene C.; ~ mousseline, Schlagsahnen-C.; ~ d'office, Anrichte-C.; ~ pâtissière, Back-C.; ~ plombière, gefrorene C.; ~ prise, Dunst-C.; ~ renversée, gestürzte C. III. Schleim, als Getränk od. Suppe: ~ d'orge, ~ d'avoine, ~ de riz, Gersten-, Hafer-, Reisschleim. IV. in der Branntwein-Brennerei gleichbedeutend mit huile: Name sehr zuckerreicher, ölartiger, feinster Liköre, z. B. ~ de menthe, ~ des Barbades usw. V. in der Weinkunde: die erste, feinste Auslese: ~ de tête, feinster Yquem-Wein. VI. in der Champagner-Fabrikatin (mehr gebr. crémant): der leicht schäumende Ch., im Gegensatz zu mousseux. VII. das Beste, Auserlesenste einer Sache überhaupt, vornehmste Gesellschaft.

crémerie (f) fz, engl. creamery, dairy: Kaffee-Häuser od. Restaurationen zweiten od. dritten Ranges, bsd. als Frühstücks-Lokal benutzt; man erhält Kaffee, Schokolade, Milch, verschiedenes Gebäck, pies, auch beefsteak usw.

Cremorne Gardens, ehm. Garten-Lokal mit Vorstellungen unweit Battersea Bridge (London): **cremornes,** danach benannte Törtchen (siehe M 1365).

Cremor Tartari, Kremortartari (m) dtsch, gereinigter Weinstein.

créole (a) fz; kreolisch, in Amerika: einheimisch, selbst gebaut; Creole: à la ~, mit Paradies-Äpfeln; sauce à la ~ siehe M 1134.

crêpe (f) fz; Eier-, Kraus-, Pfannkuchen; French pancake.

crépinette (f) fz; Netzwürstchen; crépinette, flat sausage: cervelle en ~, Kalbshirn in Netz.

crescent e; Hörnchen; croissant.

Crescenz = Gewächs.

cresson (m) fz; Kresse; cress, pl cresses: ~ de fontaine, ~ d'eau, ~ de ruisseau, Brunnen-, Wasser-K., water cress; ~ alénois, ~ des jardins, Garten-K., garden, town cress.

cressonnée (f) fz; Bachbunge, Quellen-Ehrenpreis; brooklime, bec(c)abunga.

crête (f) fz, (Hahn-)Kamm: ~ de coq, Hahnkamm, cock's-comb.

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

cretons (m/pl) fz; Talg-, Speck-Grieben; greaves.

Crettnacher, Saar-Wein.

crevette (f) fz; Garneele; shrimp.

crimp e, siehe recrépir.

crisp e I. kraus, gekräuselt. II. mürbe, knusperig: ~ almonds, gebrannte Mandeln. III. frisch (Salat).

croissant (m) fz; Hörnchen, Kipfel (Gebäck); crescent.

cromesquis (m/pl) fz, engl. kromeskies (pl) I. Art Croquettes: feines Würfel-Ragout (salpicon) nach dem Erkalten in längliche Croquettes geformt, diese in ungezuckerte Pfannkuchen-Streifen eingehüllt (oder in einen Backteig getaucht) u. gebacken. Das Ragout gibt den ~ den Namen, wie ~ de homard, ~ d'huîtres, ~ de veau, ~ de volaille usw. II. en ~ oft: in Backteig getaucht und gebacken.

croquant (m), ~e (f) fz; krachend, hart; crackling.

croquante (f) fz, e, Krachtorte, Mandel-Kruste.

croquembouche, croque-en-bouche (m) fz; Krachgebäck-Kruste, Hohlkruste; croquembouche (siehe M 1365).

croquet (m) fz, e, Krachkuchen, Krachlebkuchen (siehe M 1367).

croquette (f) fz, e, Krustel, Croquette (als hors-d'oeuvre beliebt): ~s à la polonaise, ~s à la Pompadour, ~s à la milanaise siehe M 324, 608, 741.

croquignole (f) fz, e, kl. runder oder länglicher Krachkuchen.

crosne (f) fz; Knollenziest (vom Gärtner Pailloux in Crosne als Gemüse eingeführt); tuberous stachys.

croustade (f) fz, e, Krustpastete, die mit einem Würfel-Ragout (salpicon) gefüllt ist. Vgl. »Krustade«.

croûte (f) fz I. (Brot-)Kruste, Rinde; crust: ~-au-pot, Kraftbrühe m. gerösteten Brotkrusten, French crust-, toast-soup; ~ gratinée, geröstete Brotkruste, fried bread-crust; ~s au madère, Madeira-Kruston (süßes Entremets); ~s au chester siehe M 1166. II. Kruste aus Teig, z. B. ~ aux abricots, ~ aux cerises usw.

croûton (m) fz, engl. crust I. Ranft eines Brotes. II. in Butter geröstetes Brot od. geröstete Semmel von beliebiger Form (in die Suppe u. zum Gemüse). III. zierlich ausgestochene Gallert-Stückchen zu Schüssel-Einfassungen (besser croûtons d'aspic).

Cröver, Mosel-Wein.

crow-berry e = marsh-bilberry.

cru (m), ~e (f) fz; roh, ungekocht; raw: eau ~e, hartes Wasser.

cru, crû (m) fz; Grund u. Boden, auf dem etwas wächst, das darauf Gewachsene, Crescenz, Gewächs; growth, crescence: 1er ~ classé, 2e ~ classé, 3e ~ classé, 4e ~ classé, 5e ~ classé, fünf klassierte Gewächse in Bordeaux. Vgl. climat.

cruche (f) fz; Krug, Humpen; jug.

crucian e; Karausche; carassin, corassin.

cruet e I. Fläschchen für Essig, Öl usw. in einem Einsatz. II. ~s (pl), Plattmenage (Gestell mit Essig, Öl usw., auch ~-stand).

cruller e, (leicht gedrehter) Pfannkuchen.

crumb e; Brotkrume; mie de pain.

crumpet e, kl. leichter Kuchen aus Milch, Salz, Mehl, Hefe.

crust e, siehe croûte.

crusta e, Art am. mixed drinks, z. B. brandy-~, gin-~, whisky-~ usw.

crustacés (m/pl) fz; Krusten-, Krebs-, Schaltiere; crustacea(ns).

crusted e I. bei Portwein: in der Flasche angesetzt (Zeichen v. Alter und Güte). II. paniert, fz. pané(e).

Csomborder, siebenbürgischer Weißwein.

cubain (m), ~e (f), **cubanais** (m), ~e (f) fz; kubanisch; Cuban: crème à la ~e, Ananas-Creme.

cub bear e; junger Bär; ourson.

cubèbe (m) fz; Kubeben-Pfeffer (Gewürz-Körner, Früchte eines Pfefferbaumes), engl. cubeb.

cucumber e; Gurke; concombre.

Cueser, Mosel-Wein.

cuiller (f) fz; Löffel; spoon.

cuire fz; kochen; to cook.

cuisine (f) fz I. Küche, engl. kitchen: chef de ~, Küchenmeister; aide de ~, Unterkoch; ~-bouche, Hofküche. II. Kost, engl. board: ~ bourgeoise, Hausmannskost; ~ militaire, Soldatenkost. III. Kochkunst, Kochen, engl. cooking, cookery: livre de ~, Kochbuch, engl. cookery-book.

cuisinier (m) fz; Koch; cook; it. cuciniere; sp. guisandero.

cuisinière (f) fz I. Köchin. II. blecherne Bratpfanne; ~ tournebroche, Bratmaschine mit Bratenwender; ~ à gaz, transportabler Gasapparat zum Braten am Spieß.

cuisse (f) fz I. Keule v. Geflügel, engl. leg. II. Keule, Hinterviertel v. Bankfleisch u. Wild, engl. joint. III. ~ de noix, Nußviertel, cushion.

cuissot (m) fz I. Keule v. Wild, engl. haunch. II. Hinterviertel v. Ochsen, engl. hind-quarter.

cul d'artichaut fz; Artischokken-Boden; artichoke-bottom.

cullis, cullice e, siehe coulis.

culotte (f) fz; Schwanzstück (von Rind); round.

Cumberland: Ernst August, Herzog v. ~, Herzog zu Braunschweig u. Lüneburg (geb. 1845); sauce à la ~, eine kalte Sose (s. M 1149); à la ~ ist immer: mit C.-Sose.

cumin (m) fz; Kümmel; caraway(-seed).

cup e, Art amerikanischer mixed drinks: ale-~, champagne-~, cider-~ usw. Vgl. Bowle.

Curaçao fz, dtsch, e, feiner Likör, engl. oft schlechthin curaçoa.

curcuma, eulenma (m) fz; Gelbwurz, Kurkuma; (root of) curcuma.

curd e I. Dickmilch, Quark, fz. lait caillé, fromage blanc. II. Käse des Blumenkohls. III. Fett des Lachses.

cure (v/a) e, einmachen, einpökeln, einsalzen: to ~ beef, Rindfleisch einpökeln; to ~ fish, Fische einsalzen, räuchern, ~d herring, Bückling.

cure-dent, pl ~-~s (m) fz; Zahnstocher; tooth-pick.

curlew e; Brachvogel; courlis.

currant e; Korinthe, Johannisbeere; groseille.

curry e, siehe cari; curried, mit Kari gewürzt.

Cusenier fils aîné et Cie: E. ~, alte Cognac-Firma.

Cussy: marquis de ~, Palast-Präfekt unter Napoleon I., später Intendant der Maison de Lariston, geistreicher Feinschmecker: potage, côtelettes d'agneau, côtelettes de pigeon, filets de poulet, pain de bécasses, perdreaux, macaroni, oeufs, sauce, pouding, biscuit, gâteau à la ~ siehe M 183, 449, 695, 723, 759, 813, 1024, 1105, 1134, 1244, 1358, 1377.

cussy (m) fz = biscuit à la Cussy; petit ~ siehe M 1403.

custard e, Eierrahm, Eier-Käse, Creme, fz. crème d'oeufs: ~-apple, Zimt-, Zucker-Apfel; ~-coffin, Eierrahm-Torte; ~-powder, Eier-Pulver (statt der Eier bei Bereitung von custard); ~-cup, Creme-Becher, fz. pot de crème.

cutlet e, siehe côtelette.

cuvée (f) fz, I. Bütte, Kufe: tête de ~, feinste Sorte Wein (erster Kelterdruck), première ~, deuxième ~, troisième ~, quatrième ~. II. Champagner-Fabrikation: Mischung (Verschneiden) der Gewächse der hauptsächlichsten Weinlagen (crus) in einem gewissen Verhältnis (siehe M 1826).

cyder e = cider.

cygne (m) fz; Schwan; swan.

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

czar (m), **-ine** (f) fz; Czar(in), Zar(in), Kaiser(in) von Rußland; engl. czar(ina): boudins de volaille, côtelettes de volaille, côtelettes de gelinotte, filets de gelinotte, escalopes de chevreuil, oeufs de vanneaux, sauce à la -ine siehe M 738, 740, 792, 793, 854, 1124, 1134.

Czelnaer, siebenbürg. Weißwein.

czernina poln, dem deutschen Schwarzsauer ähnliches Gericht, außer Blut verschiedene Fleischsorten, Gewürz und Rotwein enthaltend.

Čzernoseker, böhm. Weißwein.

czrasy = szraszy.

D.

dab e I. = limande. II. im Straßenhandel: jeder flache Fisch (Butt, Scholle, Flunder, Zunge usw.).

dace e; Häselfisch; dard.

Dachs; blaireau; badger.

dagnet (m) fz; Spießer, Spießhirsch (Hirsch im zweiten Jahre, der sein erstes Geweih trägt); pricket, spitter.

Daiko, Art Rübe in Japan, von schlechtem Geruch und nur von den Armen gegessen.

daim (m), **daine** (f) fz; Damhirsch, -kuh; fallow-deer; it. daino; sp. gamo; ung. dámbak (s. M 863).

dainty I. (s) 1. Gegenstand der Freude. 2. Leckerbissen, Leckerei, (mst. pl dainties) Naschwerk. 3. dainties pl, Füllfleisch f. Pasteten. II. (a) 1. lecker, schmackhaft: ~ bit, Leckerbissen. 2. feinschmeckerisch, wählerhaft: he has a ~ tooth, er ist ein Feinschmecker; ~-mouth, Leckermaul.

dairy = creamery.

dalmate fz; dalmatisch; Dalmatian: pouding, punch glacé à la ~ siehe M 1289, 1333.

Damas (m) fz; Damaskus (Stadt in der asiat. Türkei); Damascus: prune de ~, Damaszenerpflaume, Damask plum, damson.

damas (m) fz I. Damaszenerpflaume, engl. damson, damascene. II. Damaszenertraube.

dame (f) fz; Dame; lady: plombière, bouchées, gâteau des ~s s. M 1310, 1360, 1377; ~ blanche, Flasche Weißwein; ~ verte, Absinth.

Dame blanche, weiße Dame (Oper v. Boieldieu): chapon, poularde, gâteau à la ~ siehe M 661, 701, 1377.

Damhirsch; daim; fallow-deer (siehe M 863).

damper e I. Australien: ungesäuertes Brot, Kuchen aus Mehl und Wasser. II. einfacher Theekuchen (auch ~ cake).

Dampfel, in Süddeutschland u. Österreich: Hefenteig (von Hefe, Mehl und Milch).

dämpfen siehe étuver.

dampfnouilles (f/pl) fz; Dampfnudeln; dampfnoodles (s. M 1228).

damson e; Damaszenerpflaume; damas.

dandelion e; Löwenzahn; dente-de-lion.

Danicheff: salade, bombe, gâteau à la ~ s. M 1184, 1302, 1377.

Dannemoine, niederburgund. W.

danois (m), **~e** (f) fz; dänisch; Danish: huch, saumon, pouding de crevettes, guillemots, oeufs, sauce, pannequets, gâteau, tartelettes à la ~e s. M 340, 379, 418, 800, 1092, 1134, 1235, 1377, 1411.

Danziger Goldwasser; eau-de-vie de Dantzick, élixir de D.; Danzig water, Dantzic(k) brandy.

dard (m) fz; Lauk, Hasel, Häselfisch; dace (siehe M 412).

dariole (f) fz; Creme-Törtchen (aus Butterteig oder dessen Ab-

fällen mit Creme bereitetes Backwerk); cream-mould. Vgl. M 1228, 1342, 1368.

Darmbeere = Elsbeere.

darne (f) fz; Mittelstück (vom Fisch); thick cut.

dartois (m) fz, e, gefüllte Blätterteig-Schnitte (s. M 1368).

dash e, geringe Beimengung; a ~ of, etwas, ein bischen: a ~ of brandy, ein paar Tröpfchen Cognac; lemonade with a ~ (of bitter), Limonade mit etwas Bitterem.

date e; Dattel; datte.

datte (f) fz; Dattel; date: ~ de Maroc, marokkanische Dattel, Marocco date; prune ~, Dattel-Pflaume, date-plum.

Dattelpflaume siehe persimon.

daube (f) fz: en ~, à la ~, gedämpft, geschmort, stewed.

daubière (f) fz; Schmorpfanne; stew-pan.

Dauerwurst siehe saucisson.

Daumont: sole, oeufs à la ~ s. M 389, 1105; à la ~ ist eine Garnitur von Seezungen-Schnittchen, Muscheln, Austern, Pilzen und in Madeira gekochten Trüffeln.

dauphine (f) fz I. Spielart des Garten-Lattichs. II. Fruchttörtchen (s. M 1369). III. Titel der Gemahlin des franz. Thronfolgers (1349—1830): filets de sole, filet de boeuf, côtelettes de veau, de pigeon, poularde, filets de volaille, petits pâtés, quenelles de perdreau, côtelettes de lièvre, oeufs, garniture, beignets, omelette, pommes à la ~ s. M 392, 491, 603, 631, 695, 701, 743, 748, 821, 890, 1100, 1105, 1113, 1166, 1217, 1220, 1233, 1239.

daurade (f) fz; Goldbrassen (Seefisch); gilthead (siehe M 324).

dé (m) fz; Würfel; dice: en ~s, würfelförmig, dice-shaped.

dead-meat e, Schlachtfleisch.

Dealu mare, rum. Weißwein.

Debelloy, Dubelloy s. Belloy.

decanter e; Karaffe (geschliffene Flasche, worin in England Weine usw. auf die Tafel kommen); franz. carafe.

découper fz; tranchieren; to carve.

deer e; Hirsch; cerf.

dégraisser fz; entfetten, d. beim Klarkochen einer Sose od. Fleischbrühe sich zeigende Fett mit einem Löffel abnehmen; degrease.

dégustation (f) fz, etwa mit »Probir-Stube« zu benennende Spezialität von fz. Restaurants. Es werden nur Getränke, in einigen nur Weine verabreicht. Sitzvorrichtungen sind nicht oder nur mangelhaft vorhanden; engl. bar, saloon, obwohl ungenau.

Deidesheimer, Pfälzer Weißw.

Deinhardt & Co., Schaumwein-Kellerei in Koblenz.

déjeuner (m) fz; Frühstück; breakfast; it. colazione (f), sp. desayuno (m): ~ à la fourchette, Gabel-Fr., engl. etwa: lunch; ~dînatoire, ~dîner, großes, feines Fr.; ~ de clercs, mageres Fr.; ~ de perroquet, Biskuit mit Wein; ~-gala, Gala-Fr.; ~ à la diplomate, Parlaments-Fr., Frühschoppen (beim Fürsten Bismarck).

Delavigne: Jean-François Casimir ~, fz. Dichter (1793—1843); carpe à la ~ siehe M 315.

délicat (m), ~e (f) fz I. wohlschmeckend, engl. delicate. II. fein, zart, schwach, schwächlich. III. bouche ~e, Leckermaul.

délicatesse (f) fz, engl. delicacy, pl delicacies I. Feinheit. II. Zartgefühl. III. Wohlgeschmack. IV. ~s de la table, Leckerbissen.

délicieux (m), **délicieuse** (f) fz; köstlich, lieblich; delicious.

Delmonico, ber. Restaurant in New York (Ecke 5. Ave u. 44. Str.).

demi-deuil (m) fz, Halbtrauer: en ~, à la ~, halb weiß, halb schwarz, z. B. quenelles de volaille en ~, Geflügel-Klößchen, die

m. weißer Geflügel-Sose (suprême) überzogen und solche, die mit gehackten schwarzen Trüffeln paniert sind; sauce à la ~ s. M 1134.

Démidoff fz: Demidow, russ. Grafen-Familie; consommé, filets de brochet, sterlet, poularde, sauté de poulet, perdreaux, oeufs de vanneau, salade, oranges à la ~ s. M 157, 309, 398, 701, 732, 813, 1124, 1191, 1282.

demi-glace (f) fz I. dick eingekochte Fleischbrühe mit Wein, engl. thickened meat-gravy (s. M 1134). II. Halbgefrorenes, engl. light ice-cream: ~ à la Nesselrode, ~ la prince Puckler, ~ la suédoise siehe M 1312.

demijohn e, große Korbflasche (für Wein usw.).

demi-sel (m) fz, kl. gesalzener Neuschateller (bondon-) Käse. Vgl. M 1425.

demi-stroc (m) fz, halber Schoppen.

demi-tasse (f) fz; kleine Tasse Kaffee; small cup (of coffee).

demoiselle (f) fz I. Jungfrau, Fräulein, engl. miss: oeufs à la ~ s. M 1088, 1232. II. Name mehrerer Fische u. Vögel. III. Jungfernbirne. IV. Art Weintraube.

denrée (f) fz; Eßware, Lebensmittel; provisions, victuals: ~s coloniales, Material-Waren, colonial produce, colonial commodity; ~s du pays, Landes-Produkte, domestic products.

dent(-)de(-)lion (f) fz; Löwenzahn; dandelion (siehe M 1005).

dépecer fz; zerreißen, zerstükkeln, zerschneiden (einen Fisch); to pull.

dépouiller fz; die Haut, den Balg abziehen; to skin.

Desaix: Louis-Charles Antoine ~ de Voigoux, fz. General (1768—1800); grosse pièce de boeuf à la ~ siehe M 503.

Descars = d'Escars.

Descartes: René, fz. Philosoph (1596—1650); croustade, fonds d'artichaut à la ~ siehe M 768, 969.

Desmirail: Chât.-~, Médoc-W.

désosser fz; ausbeinen (Geflügel), die Knochen oder Gräten herausnehmen; to bone.

dessert (m) fz; Nachtisch; afterdinner, dessert.

Deutz et Geldermann, Champagner-Kellerei in Ay.

Deventer, Demter, niederl. Stadt: ~-Kuchen, eine Art Honigkuchen, welcher versandt wird.

devilled e, siehe diable.

Dhroner (Hofberg), Mosel-W.

diable (m) fz; Teufel; devil: à la ~, scharf gewürzt, devilled; sauce, croûtes à la ~ siehe M 1135, 1149, 1166.

diablotin (m) fz, e, überzuckertes Schokolade-Plätzchen.

diamond-back e, Art Schildkröte (auch diamond-backed turtle).

dick, im Engl. I. stout, z. B. a stout gentleman (ein dicker Herr). II. big, z. B. big hail-stones (dicke Hagel-Körner). III. thick, z. B. thick soup (dicke Suppe, fz. potage lié). IV. he is wide-awake (er hat es ~ hinter den Ohren).

dieppois (m), ~e (f) fz; aus Dieppe (fz. Hafen u. Bad); Dieppe . .: potage, filets de maquereau, hure de saumon, filets de sole, moules, poulet, cailles, pommes de terre, oeufs, salade à la ~e s. M 247, 279, 348, 385, 393, 441, 712, 766, 1046, 1083, 1117, 1188.

dijonnais (m), ~e (f) fz; aus Dijon (fz. Festung); Dijon . .: tripes, pommes de terre à la ~e siehe M 525, 1046.

Dikabrot, aus den Samen des Mangobaumes gewonnenes Nahrungsmittel der Eingeborenen auf Sierra Leone (auch »Gabunschokolade« genannt).

Dill dtsch; aneth; dill.

dinde (f) fz; Trut-henne, -huhn,

kalekuttisches, indisches, türkisches, welsches Huhn, Pute, Kuhne; turkey-hen (siehe M 667).

dindon (m) fz; Puter, türkischer, welscher, kalekuttischer Hahn, Truthahn, Indian; turkey-cock (siehe M 675).

dindonneau (m) fz; Truthähnchen; spring turkey, young turkey.

dîner (m), **diné** (m) fz; Mittag-Essen; dinner: ~-concert, Mittag-Tafel m. Konzertmusik; ~ de Gargantua, reichliches Mahl; ~-souper, spät fallendes Mittagsm.; ~ maigre, ~ en carême, Fastenmahl, engl. lenten-dinner.

Dinkel (Spelz); épeautre; spelt: ~-Gerste, -korn, orge de Russie, battledore-, sprat-, Fulham barley.

dinner e, siehe dîner; ~ off the joint, Form d. engl. Mittagessens.

Diószeger (Bakator), weißer Ungar-Wein.

diplomate fz I. (a) staatsmännisch, diplomatisch, engl. diplomatic: potage, barbue, merlan, boudins de sandat, turban de filets de sole, turbot, gratin de homard, filet de boeuf, côtelettes de mouton, escalopes de foie gras, filets d'innocents, mauviettes, perdreaux, sauce, pouding, crème bavaroise, biscuit glacé, soufflé glacé à la ~ s. M 168, 303, 351, 376, 396, 408, 431, 491, 533, 686, 698, 804, 813, 1135, 1155, 1244, 1269, 1289, 1300, 1329. II. (s), Art Törtchen (siehe M 1369).

dish, pl ~es, e I. (s) 1. Schüssel, Napf. 2. Gericht, Speise: made oder French ~es, künstlich zubereitete Nebengerichte, Ragouts, hors-d'oeuvre. Vgl. »Gericht«. II. (v/a) Speisen anrichten, auftragen (auch to ~ up oder out).

Döbel = Alant.

doe e; Rehziege, Ricke; chevrette.

doge (m) fz, e, Doge (ehm. erwähltes Oberhaupt in den it. Republiken Venedig und Genua (bis 1797): côtelettes, steak de chamois à la ~ siehe M 603, 850.

Doisy: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

dolce (m) it, Naschwerk.

Dolgorukij, alte fürstl. Familie Rußlands: potage à la ~ s. M 202.

Dolgoruky: Katharina Michailowna Juriewskaja, Fürstin ~, Geliebte des russ. Kaisers Alexanders II.; punch glacé à la ~ siehe M 1333.

dolma, türk. Gericht (Fleischfüllsel von Lamm- oder anderem Fleisch in Weinblätter eingeschlagen, mit gezuckerter sauerer Milch, Zimt u. Safran angerichtet). Vgl. M 485.

dôme (m) fz; Dom, Kuppel; dome: en ~, domförmig, erhaben angerichtet, dome-shaped.

dominicain (m), ~e (f) fz; Dominikaner(in); Dominican ..: potage, langues de mouton, poulet à la ~e siehe M 217, 548, 712.

done e I. gethan, geschehen. II. beendet, fertig. III. zubereitet, gekocht, gar: the dinner is ~, das Essen ist fertig; under ~, nicht viel gebraten (auch: rare); well ~, scharf, durchgebraten.

dorade (f) fz; Goldmakrele, Heilfisch; bluefish, dorado; (s. M 325).

dorée (f) fz. I. Sonnen-, Peters-, Martinsfisch, engl. doree, John dory, dory. II. dünnes Butterbrot.

Doria, altes Adels-Geschlecht in Genua: consommé, queues de langouste à la ~ siehe M 157, 440.

dormant fz, siehe bout.

Dörr-, Darrfleisch; viande boucanée; dried, hung meat.

dorsch (m), **dorche** (m) fz; Dorsch (kl. Spielart des Kabeljau); dorse, dorsch, torsk, tusk. Vgl. morue und cod.

Dorsch I. = dorche. II. = Kohlrübe.

dorset e, Butter aus Dorsetshire.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

dory, pl dories, e, siehe dorée.

dos (m) fz; Rücken, Buckel; back.

Dose; boîte; can, tin.

Dosieren, bei der Schaumwein-Bereitung die Herstellung eines bestimmten Geschmackes, indem dem Wein eine bestimmte Dosis sog. »Liqueurs« zugesetzt wird.

Dotter (Eigelb); jaune d'oeuf; (egg-)yolk.

dotterel e; Morinell (Vogel); [guignard.

doucette (f) fz = mâche.

douceur (f) fz I. Süßigkeit. II. Zartheit, Sanftheit, Freundlichkeit. III. Entschädigung, Erkenntlichkeit, Trinkgeld (vgl. pourboire).

dough e; (Brot- etc.)Teig; pâte: ~-fig, kuchenartig gequetschte große Smyrna-, Kranz- od. türk. Feige; ~-kneaded, weich wie Teig; ~-knife, Teigmesser; ~-trough, Backtrog.

doughnut e, Pfannkuchen, Fastnachtsküchelchen (vgl. boule).

Douglas, schottisches Adels-Geschlecht: potage à la ~, falsche Schildkröten-Suppe (v. Kalbskopf); croûtes à la ~ siehe M 1227.

dourah (m) fz = sorgho.

doux, douce fz; süß; sweet.

dove e, Taube (= pigeon).

Dragaşanĭ, rum. Weißwein.

dragées (f/pl) fz; Zucker-Erbsen, -Bohnen, -Mandeln; dragées, sugar-plums.

Dragon-Beifuß = Dragun.

Dragun (m) u. (n) dtsch; estragon; tarragon. Vgl. Beifuß.

draine (f) fz; Misteldrossel; missel(bird), mistlethrush.

Drasselente = Kri(e)kente, Krickente.

draught e I. Zug, Schluck, Trunk: effervescing ~, effervescent ~, Brause-Limonade. II. Herz, Leber u. Lunge v. Kalb od. Schaf. III. ale on ~, Ale (frisch) vom Faß.

drawing-room e; Gesellschafts-Zimmer, Salon; fz. salon.

Dree in de Pann, nordd. Hefen-Pfannkuchen.

Drehling (Pilz), girolle.

Dreifuß, Art Eierwein.

Dreizingge, Art Backwerk.

Dresde (f) fz; Dresden; Dresden: brioche de ~, Dresdener Stolle(n), Dresden Christmas cake.

dress e I. Speisen zu-, anrichten; Essen (durch Kochen od. Zuthaten) fertig machen. II. jemandem (Speisen) vorsetzen, jemanden bedienen mit etwas (with): to ~ meat, Fleisch zubereiten, zurichten; to ~ salad, einen Salat anmachen; to ~ a fish, einen Fisch ausnehmen oder zurecht machen; to ~ in butter, mit Butter anlassen. Vgl. dresser.

dresser fz; an-, vorrichten, einer Sache die gehörige Form geben; to dress: ~ les mets, die Speisen anrichten; ~ une volaille, ein Geflügel für den Spieß herrichten, dressieren. Vgl. auch pâte.

dressieren (zum Braten usw. vorrichten, fertig machen) I. = dresser. II. trousser: ein Geflügel ~, aufzäumen, fz. trousser une volaille, engl. to truss a fowl.

dressing e I. Zu-, Anrichten, Zubereiten von Speisen; Kochen. II. Sose, Tunke. III. Würze, Zuthat. IV. Füllung, Füllsel (für Geflügel). V. ~-paste siehe pâte.

Dreux, fz. Stadt: côtelettes de mouton, noisettes de mouton, côtelettes de veau, coquilles de ris de veau, pain de volaille, garniture à la ~ siehe M 533, 550, 603, 642, 746, 1166.

Driet südd, in Glühwein getauchtes Biskuit.

drink e; Getränk; boisson.

drippings (pl) e, abtropfendes Bratenfett.

dromadaire (m) fz; Dromedar; dromedary (siehe M 866).

Dromersheimer, rheinhess. W.

drop e I. Tropfen, fz. goutte. II. ~s (pl), Zucker-Plätzchen, Frucht-Bonbon, fz. dragées.

Drossel = Krammetsvogel.

dry e; trocken, herb; sec.

dsiad, dziad russ, Großvater (m. Marmelade usw. gefüllter Kuchen).

Dubarry, du Barry: Marie-Jeanne Bécu, comtesse ~, Tochter des Steuerbeamten Vaubernier, Geliebte Ludwigs XV. v. Frkr. (1743—1793); consommé, potage, côtelettes d'agneau, côtelettes de mouton, fricassée de poulet à la ~ s. M 157, 189, 197, 213, 449, 534, 727.

Dübel = Döbel.

Dubois: Urbain ~, pensionierter Küchenmeister Kaiser Wilhelms I. u. hervorragender gastronomischer Schriftsteller; cailles, oeufs, crème, punch glacé à la ~ siehe M 766, 1100, 1112, 1271, 1335.

duc (m), **~hesse** (f) fz; Herzog(in); duke, duchess: potage crème de riz, saumon, côtelettes d'agneau, filet de boeuf, côtelettes de mouton, côtelettes de veau, noisettes de veau, dindonneau, bouchées, cailles, rissoles, pommes de terre, oeufs, sauce, garniture, beignets, bordure de riz, timbale, charlotte, pouding, glace, biscuit, darioles, petits pains à la ~hesse s. M 200, 379, 449, 491, 534, 603, 624, 677, 737, 766, 822, 1046, 1088, 1100, 1105, 1135, 1166, 1219, 1220, 1222, 1259, 1265, 1289, 1318, 1358, 1368, 1404. [Médoc-Wein.

Ducasse-Grand-Puy: Château-~,

duchesse (f) fz, kl. Brandteig-Kuchen mit Fruchtgallerte (siehe M 1369).

duck e; Ente; canard.

duckling e; junge Ente; caneton.

Ducru-Beaucaillou: Château-~, Médoc-Wein.

Dugleret, Haushofmeister im Café Anglais in Paris (vielfach Dugléré geschrieben): barbue, éperlans, ragoût de pré-salé à la ~ s. M 303, 328, 560.

Duglerez, Küchenmeister bei Rothschild: museau de buffle à la ~ siehe M 843.

dugong (m) fz, e, Dugong, Dujung, ostind. Meerkuh (s. M 866).

Dugueselin, du Guesclin: Bertrand ~, connétable v. Frkr. (1320—1380); filet de boeuf, oeufs à la ~ siehe M 491, 1100.

dulce (m) sp, Zuckerwerk.

Dumanoir, du Manoir: Philippe-François Pinel ~, fz. Dramatiker (1806—1865); pluviers à la ~ siehe M 827.

Dumas: Alexandre ~ (~ père), fz. Bühnendichter u. Romanschriftsteller, Verfasser des »Grand Dictionnaire de Cuisine« (1803—1870); potage, huîtres, brochettes d'agneau, filets de volaille, salade à la ~ s. M 183, 434, 448, 743, 1184.

Duminy et Cie, Champagner-Kellerei in Ay.

dumpling e; Kloß; boule.

Dunand: I. ~père, Koch d. Prinzen Condé. II. ~ fils, Sohn des Vorigen, trat in dessen Stellung ein, wurde später Koch u. zuletzt Haushofmeister Napoleons I.: potage à la ~ s. M 188. Das »poulet à la Marengo« wurde von ~ fils erfunden (siehe M 714).

Dünnbier; petite-bière; light beer.

Dünnele, Zwiebel-Kuchen.

dünsten = dämpfen.

Dunstobst = Kompott.

Duperré: Victor Guy, baron ~, fz. Admiral (1775—1846); saumon, truite saumonée à la ~ s. M 379, 407.

dur (m), **~e** (f) fz; hart; hard: vin ~, herber Wein.

Durand, fz. Koch: garniture à la ~ siehe M 544, 1166.

durchpassieren: eine Sose oder Fleischbrühe durch ein Haartuch oder Haarsieb gießen.

Durchschlag I. Art Sieb: fz. passoire, égouttoire, engl. strainer, colander. II. Seiher: fz. couloir (m), couloire (f).

durchwachsen (vom Fleisch): entrelardé; marbled.

Durham: John George Lambton, earl of ~, engl. Staatsmann (1792—1840); potage, sole, boudins, escalopes de faisan siehe M 203, 389, 393, 785, 786.

Dürkheimer, Pfälzer Wein.

Dusseldorf fz, e, Düsseldorf (deutsche Stadt): côtelettes de veau à la ~ siehe M 603.

Dutch e; holländisch; hollandais(e).

Düte = Tüte.

Duval: Pierre-Louis ~, Gründer der nach ihm benannten billigen Speise-Anstalten (1811—1870); vgl. bouillon.

duxelles (f) fz, dicke braune Sose mit Kräutern (= sauce à la d'Uxelles).

E.

eagle e; Adler; aigle.

ear e; Ohr; oreille: ~ of maize, Maiskolben.

earl e, Graf (Adels-Titel zwischen dem marquis und viscount); countess, Gräfin. Dagegen ist der Titel count in England nur für ausländische Grafen gebräuchlich.

Easter e; Ostern; Pâques (m): ~-cake, O.-Fladen; ~-egg, Osterei.

eau, pl ~x, (f) fz I. Wasser, engl. water, it. acqua, sp. aqua: ~ de fontaine, ~ de puits, Brunnen-W.; ~ minérale, Mineral-W.; ~ panée, Brot-W. (Getränk für Kranke); ~ rougie, mit etwas Rotwein vermischtes W. II. destillierte Flüssigkeit: ~ des Barbades, Art Likör; ~ de cerise = kirsch; ~ de Cologne, kölnisches W.; ~x-de-la-côte, allg. Bez. d. Liköre d. Côte-Saint-André (Dép. Isère); ~de fleur d'oranger, Orangenblüten-Wasser; ~ de grain, Kornbranntwein; ~ de noyau, (Pflaumen-, Kirsch-) Kern-Branntwein. III. Saft, Brühe: ~ de poulet, Hühner-Brühe; ~ de riz, Reiswasser; ~ de veau, Kalbfleisch-Brühe.

eau-de-vie (f) fz; Branntwein; brandy: ~ brûlée, Krambambuli; ~ de Dantzick, Danziger Goldwasser; ~ de grain, Korn-Br.; ~ de pommes de terre, Kartoffel-Br.

Eber; sanglier; boar.

Eberlbräu, Münchener Bier.

ébullition (f) fz; (Auf-)Kochen; boiling (up); sp. ebulición (f).

écaille (f) fz; Schale (d. Austern); shell.

écarlate fz; scharlachrot; scarlet: langue (de boeuf) à l'~, Pökel-(Rinds)zunge, red (beef-)tongue. à l'~ ist immer: mit Pökel-Zunge.

échalotte, échalote (f) fz; Schalotte, Eschlauch; shallot, eschalot: ~ d'Espagne = rocambole.

échaudé (m) fz, e, Brühkuchen (siehe M 1369).

Echézeaux, Burgunder-Wein d. Côte-d'Or.

échine (f) fz; Rückgrat; backbone.

échinée (f) fz; (Schweins-)Rükkenstück; chine (siehe M 571).

éclairs (m/pl) fz, e, Blitzkuchen (mit einer Frangipan-Creme gefüllte kleine Kuchen.

Eclipse, berühmte Marke kalifornischen Champagners von Arpad Haraszthy.

écorce (f) fz; Schale, Rinde; peel: ~ d'orange, Apfelsinen-Sch.; ~ noire = salsifis noir.

écossais (m), ~e (f) fz; schottisch; Scotch: potage, anguille, merlan, saumon, sole, truite, escalopes de boeuf, haggis, hochepot, poularde, poulet, pâté de poulet, petites timbales, tartelettes, bécasses, pommes de terre, pouding, petits pains à l'~e s. M 276, 295, 351, 379, 389, 403, 487, 547, 701, 712, 730, 747, 751, 756, 1046, 1244, 1404.

écraser fz; zerdrücken, zerquet-

schen; to mash: ~ à la cuiller, m. dem Löffel zerdrücken (z. B. Kartoffeln).

écrevisse (f) fz; Krebs; crawfish, crayfish; it. gambero.

écume (f) fz; Schaum; scum.

écumoire (f) fz; Schaumlöffel; skimmer, scummer.

écureuil (m) fz; Eichhörnchen; squirrel (siehe M 867).

Edam dtsch, e, fz. Edam, Stadt in der niederl. Prov. Nordholland, berühmt durch Käse, welcher die Form großer, oben und unten abgeplatteter, mit Lackmus-Läppchen rot geriebener Kugeln hat.

eel e; Aal; anguille: ~-pout, Aalraupe, lotte.

effervescent e, fz, schäumend, aufbrausend: ~ draught, ~ powder, Brause-Pulver.

egg e I. (s) Ei, fz. oeuf: ~-apple, Eier-Apfel (vgl. aubergine); ~-beater, Schlagbesen (z. Schneeschlagen); ~-cockle, eßbare Herzmuschel; ~-cup, Eier-Becher; ~-custard, Eier-Creme; ~-flip, Eier-Warmbier; ~-kiss s. Baiser u. meringue; ~-nogg, Eierpunsch; ~-peg = sloe; ~-plant siehe aubergine; ~-pop, Art Eierpunsch; ~-posset = ~-flip; ~-sauce, Eier-Sose; ~-slice, Eier-Kelle (zum Herausnehmen d. Eierkuchen aus der Pfanne); ~-whisk = ~-beater. II. to ~ (v/a), mit Eiern mischen, bedecken: to ~ and crumb, mit Eidotter und Semmel bedecken, panieren.

églantine (f) fz; Hage-, Hainbutte, Hägen-, Hüffenmark; hip, hep.

églefin (m) fz = aigrefin.

égoutter fz; abtropfen lassen; to drain.

égouttoir (m) fz; Durchschlag; colander.

egriot e; Weichselkirsche; aigriette.

égyptien (m), ~ne (f) fz; ägyptisch; Egyptian: brochet, filet de boeuf, ragoût de mouton, poulet, riz, gâteau à l'~ne s. M 307, 491, 495, 555, 712, 1062, 1377.

Ei; oeuf; egg.

Eibing(en)er, Rheingauer Wein.

Eibisch I. = Gombo. II. = guimauve.

Eichhörnchen; écureuil; squirrel.

Eickemeyer: C. ~, Schaumwein-Kellerei in Mainz.

Eier: ~-Apfel s. aubergine; ~-Graupen, gruau de jaune d'oeuf, yolk-groats; ~-Haber s. M 1038; ~ Käse, ~-Gelee, ~stand, ~stich, pot d'Espagne, egg-custard; ~klar = Eiweiß; ~-Kuchen s. omelette; ~-Kutteln siehe M 1115; ~-Pflaume, prune-oeuf, egg-plum; ~punsch s. chaudeau; ~schnee (schaumig geschlagenes Eiweiß), blanc d'oeuf fouetté, whipped od. frothed white of egg; ~schwamm = Pfifferling; ~wein siehe chaudeau.

Eimbecker, das geschätzteste aller deutschen Biere im Mittelalter.

Einback, Art Gebäck.

Einbrenne siehe roux.

Einfachbier siehe bière.

Eingemachtes I. = Kompott. II. = Konfekt. III. = Konserve. IV. weiß ~: fricassée, engl. fricassee.

einpassieren: eine Suppe, Sose od. ein Gemüse mit in Butter hell oder braun geschwitztem Mehle binden.

Einschenke siehe bar.

Eis siehe glace.

Eisbein; jarret de porc salé; soused pig's-, pork-feet, knuckle of ham.

Eisenkuchen siehe nieule.

Eisenthürer, steirischer Weißw.

Eisvogel; alcyon; king-fisher.

ekmek kadayifi, türk. süßes Zwischengericht von Propheten-Kuchen (siehe M 1228).

élan (m) fz; Elen(tier), Elch: elk (siehe M 867).

elder e; Holunder, Flieder; surean.

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Elen(tier); élan; elk (s. M 867).

éléphant (m) fz; Elefant; elephant.

Elixir, aus der alchimistischen Zeit stammende Bez. für einige Liköre, im Fz. hier und da noch vorkommend; z. B. élixir de Spa.

elk e; Elentier; élan: ~-venison, Elentierfleisch.

elmassia, gebackene Kalbsfüße (Türkei).

Elritze (Fisch); vairon; min(n)ow.

Elsbeere = Mehlbeere.

Else = Alse.

Eltviller, Rheingauer Wein.

elver e, junger Meeraal.

embrocher fz; an den Bratspieß stecken; to put on the spit.

embuchado (m) sp, Schwartemagen.

émincé (m) fz; Blätter-Ragout, blätterig geschnittenes Würzfleisch; mince: ~ de champignons, blätterig geschnittene Tafel-Pilze, mince of mushrooms, minced mushrooms.

émir (m) fz; Emir (Titel mohammedanischer Fürsten u. Würdenträger, bsd. Titel der Nachkommen Mohammeds); emir: gâteau ~ s. M 1377; ~s (pl), Creme-Törtchen, -Schnittchen (s. M 1370).

Emmenthal, das Thal d. großen Emme (Fluß des schwz. Rheingebietes), berühmt durch seinen, in Deutschland schlichtweg »Schweizer Käse« genannten Käse.

emplir fz; füllen, voll stecken, voll machen; to fill up: ~ des verres, die Gläser füllen; ~ l'estomac du chapon avec du beurre, den (ausgenommenen) Kapaun mit Butter ausstopfen, damit er schön saftig bratet.

Emser, Mineral-Wasser.

endive (f) fz, e, siehe chicorée.

Endivie siehe chicorée.

enfant de cuisine fz; Küchen-Junge; kitchen-boy.

enfer (m) fz, Hölle: pouding à l'~, Rosinen-Pudding, der mit feinem Rum begossen u. beim Servieren angezündet wird (s. M 1244).

Engelmann & Co., Schaumwein-Kellerei in Stuttgart.

englisches Gewürz = Piment.

Enkircher, Mosel-Wein.

Ente; canard; duck: junge ~, caneton, duckling.

entfetten siehe dégraisser.

entire, Bez. für Porter.

entre-côte, entrecôte (m) fz; Mittelrippenstück v. Rind; thick rib-steak, entrecôte.

Entre-deux-Mers, Bordeauxwein-Gegend zwischen der Garonne und der Dordogne.

entrée (f) fz, e I. Eintritt(sgeld). II. Zwischengericht (d. feinste bei einem Mahle), wörtlich »Eingangs-Gericht«, letzteres entspricht aber nicht dem Sinne des fz. Wortes u. der Reihenfolge dieser Gerichte bei Tafel. Das ~ wird in der franz. Küche nach, in d. englischen vor dem relevé gegeben: potage, hors-d'oeuvre, poisson, relevé, entrée, (punch), rôt, entremets, dessert (vergl. M 94). ~ chaude, warmes Zwischengericht (s. M 1482—1498); ~ froide, kaltes Zwischengericht (s. M 1499—1503). Die warmen Entrées teilt man ein in: 1. solche mit Sosen (salmis, sauté, fricassée). 2. gebackene (beignets, croquettes, cromesquis). 3. solche von Farce (pains, quenelles, pâtés usw.).

entrelardé (m) fz, mit Fett durchwachsenes Stück Rindfleisch.

entremets (m) fz, e, Neben-, Zwischengericht: I. ~ de douceur, ~ sucré, Süßspeise (s. M 1506); II. ~ de légumes, Zwischengericht von feinem Gemüse. Bei geordneter Tafel folgt das ~ dem Braten (potage, hors-d'oeuvre, poisson, grosse pièce, entrée, [sorbet], rôt, entremets, dessert).

épais (m), ~se (f) fz; dick; thick: ~se tranche, dicke Scheibe.

épaule (f) fz; Schulter(stück); shoulder and blade-bone.

éperlan (m) fz; Stint, Spierling (kl. Fisch); smelt.

épice (f) fz; Gewürz, Spezerei; spice; it. spezierie; sp. especia: quatre ~s, Gemisch von Nelken, Muskatnuß, Pfeffer u. Zimt oder Ingwer; pain d'~, Pfeffer-, Lebkuchen, engl. gingerbread.

épicurien (m), ~ne (f) fz; epikureisch, weltlüstig, wollüstig, genußsüchtig, feinschmeckerisch; epicurean, Epicurean; it. und sp. epicureo: truite, rognons de mouton, risotto, sauce à l'~ne s. M 403, 556, 1061, 1135.

épigramme (f) fz; Epigramm; epigram; it. epigramma; sp. epigrama (über die Entstehung der Epigramme s. M 131, 455): ~ d'agneau, herzförmige Scheiben von gedämpfter Lammbrust in Villeroi- od. Uxelles-Sose getaucht, paniert, gebacken und mit ebensoviel gebratenen Lammrippchen kranzförmig auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte gibt man Schoten, ein weißes Ragout von Champignons usw. (siehe M 455); ~ de ris de veau, ~ de pigeon, ~ de chevreuil siehe M 643, 695, 854.

épinard (m) fz; Spinat; spinach, spinage (siehe M 1006).

épine-vinette, pl ~s-~s, (f) fz; Sauerdorn, Berberitze; barberry.

épinoche (f) fz, die beste nach Europa gelangende Sorte Mokka-Kaffee.

éplucher fz, pflücken, reinigen, lesen, säubern (Gemüse), rupfen (Vögel), abschuppen (Fische), auskernen (Nüsse, Äpfel).

Erbacher, Rheingauer Wein.

Erbse siehe pois.

Erbswurst, von dem Koch Grünberg in Berlin erfundene Mischung von Erbsmehl, Speck, Zwiebeln, Salz und Gewürz, die anfangs in Blechbüchsen, dann in Därmen u. später in Pergament-Papier verpackt wurde.

Erdapfel I. = Kartoffel. II. = Jerusalemartischocke.

Erdartischocke = Jerusalemartischocke.

Erdbeere; fraise; strawberry.

Erdbirne = Erdapfel.

Erdener (Treppchen), Mosel-W.

Erdmandel siehe souchet.

Erdnuß; noisette de terre; peanut, earth-nut (siehe M 1032).

Erdschwamm = Champignon.

Ermelléker, weißer Ungar-Wein.

Erpeler Lei, Ahr-Rotwein.

Errötendes Mädchen: rotes Gelee mit Makronen.

ervalenta (m) fz, e, Geheimmittel aus Erbs-, Bohnen-, Linsen-, Reismehl usw. (siehe M 1008).

Esbrat, Küchenmeister des Fürsten Talleyrand.

escabescia, span. Gericht von Rebhuhn (siehe M 817).

escalope (f) fz; kl. Schnitzel (von allen Sehnen gereinigtes, fein gehacktes, zu dünnen runden, etwa thalergroßen Scheibchen geformtes Fleisch); engl. collop.

escargot (m) fz; Schnecke; snail (siehe M 424).

escarole, escarolle (f) fz = chicorée endive.

Escars: duc d'~, Freund Ludwigs XV. von Frkr.; poulet, perdreaux à la d'~ s. M 712, 813.

Eschgrisler = Äschgrisler.

Esel; âne; ass: ~smilch, lait d'ânesse, asses' milk.

Eselsohren, Art Gebäck.

Espagne (f) fz; Spanien; Spain: biscuit d'~ siehe M 1340.

espagnol (m), ~e (f) fz; spanisch: Spanish: à l'~e ist immer: mit spanischer Sose (= à la sauce espagnole, siehe M 1135).

espagnole (s/f) fz, e, spanische braune Sose (siehe M 1135).

esprot (m) fz = mêlet.

essayer fz; versuchen, probieren; to take an essay, to try.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

essen I. manger, engl. to eat. II. wenn die Mahlzeiten damit bezeichnet sind: déjeuner, dîner, souper, engl. to breakfast, dine, supper.

essence (f) fz, e, Essenz, Extrakt, dicke (Braten-)Sose (siehe M 1126).

Essig; vinaigre; vinegar: ~-Gemüse, mixed pickles.

essuie-main, pl ~-~ u. ~-~s, (m) fz; Handtuch; towel.

Eßzimmer; salle à manger (wenn auch noch so klein); dining-room.

Estaing: Charles d'~, fz. Admiral († 1794); crépinettes à la d'~ siehe M 817.

estaminet (m) fz, e; Wirts-, Kaffeehaus.

Esterházy: ~ von Galantha, ung. Magnaten-Familie; entre-côte, rosbif, bombe à l'~ s. M 486, 520, 1303.

esthonien (m), ~ne (f) fz; esthnisch; Esthonian: brème, esturgeon, cochon de lait à l'~ne siehe M 305, 329, 562.

estomac (m) fz I. Magen. II. Brust(fleisch) von Geflügel, engl. breast.

estouffade (f) fz = étouffade.

Estournel: Cos-d'~, Médoc-Wein (nach seinem früheren Besitzer d'~ benannt).

estragon (m) fz; Dragun, Kaisersalat; tarragon.

Estrées: d'~, fz. Adels-Familie, die ihren Namen von einem Landgut in der Nähe von Arras führt; ailerons de dinde, salade, charlotte à la d'~ siehe M 676, 1185, 1223.

esturgeon (m) fz; Stör; sturgeon: grand ~ = husso.

étagère (f) fz, e I. Küchenbank. II. Gestell.

étamine (f) fz; Beutel-, Sieb-, Seih(e)tuch; sieve, filter: passer à l'~, durchseihen, to filter.

étiquette (f) fz I. Aufschrift, (Inhalts-)Zettel, engl. label. II. (Hof-)Sitte, strenge gesellschaftliche Umgangs-Formen oder Gebräuche, engl. etiquette: dîner d'~, Gala-Essen.

Etna, sizilianischer Rotwein.

étouffade (f) fz = étouffée.

étouffée (f) fz; Schmoren, Stoven; stew; it. stufato; sp. estofado: à l'~, geschmort, gestovt, gestobt, engl. stewed.

étuve (f) fz I. Bade-, Schwitzstube. II. Trocken-Kammer, -Kasten, -Schrank, Wärmschrank.

étuvée (f) fz; Gedämpftes; stew: ~ de pigeons, pigeons à l'~, gedämpfte Tauben, stewed pigeons. à l'~ ist immer: gedämpft, engl. stewed.

étuver fz; dämpfen, schmoren; to stew.

Eucharinsberger, Saar-Wein bei Niedermennig.

eugénie (f) fz, e, Art Törtchen (siehe M 1370).

Euter; tétine; udder.

Ewald & Co., Schaumwein-Kellerei in Rüdesheim.

ewe e; Mutterschaf; brebis: ~-cheese, Schafkäse; ~-mutton, Schaffleisch.

exquis (m), ~e (f) fz; auserlesen, köstlich; exquisite.

extrait (m) fz; Extrakt (m) u. (n); extract: ~ de viande Liebig, Liebig'sches Fleisch-E., Liebig's extract of meat or beef.

eye e; Auge; oeil.

F.

factory-cheese e, bekannter engl. Hartkäse.

Faden-Nudeln; vermicelle; vermicelli.

fairy, pl fairies, e, Fee: ~-butter, mit harten Eigelben und Zucker verriebene Butter; ~-shrimp, Art Garneele.

faisan (m) fz; Fasan; pheasant; it. fagiano; sp. faisán: ~ de Bohême, F. aus Böhmen; ~ de mer, ~ d'eau = turbot.

faisandeau (m) fz; junger Fasan; young pheasant.

fajardo (m) sp, Fleischpastete.

Falfax: Chât.-~, Bordeaux-W.

fallow-deer e; Damhirsch; daim.

falsch; faux, fausse; false, mock-.

fanchonnettes (f/pl) fz, e, Creme-Törtchen von Butterteig, mit Meringel-Masse überzogen (s. M 1370).

fancy, pl fancies, e I. Phantasie. II. Geschmack. III. Phantasie-, Mode-, Luxus-Artikel; ~-baker, Feinbäcker; ~-biscuit, feines Biskuit in allerlei Formen; ~-cheese, Käse, der in allerlei Gestalten geformt ist; ~-flour, feines Mehl; ~-soap, Toiletten-Seife; ~-wafer, mit Bildchen versehene Oblate.

fantaisies (f/pl) fz; Phantasie-Schnittchen (von Blätterteig); fancies. Vgl. M 1371.

faon (m), **~ne** (f) fz; Hirschkalb (Junges von Rot-, Dam-, Rehwild bis zum 6. Monat); engl. fawn.

farce (f) fz, e; Füllsel, Fülle; forcemeat: I. rohes od. gebratenes fein gehacktes oder gestoßenes Fleisch od. Fisch, mit Butter, eingeweichter Semmel, Eiern usw. zu einem Mus oder Teig angerührt. II. geriebene, mit Eiern u. Butter od. Fett versetzte Semmel; ~ cuite, Kochfüllsel, forcemeat of cooked meat; ~ à gratin, geröstetes F., gratin-forcemeat; ~ à pâté, Pasteten-F., patty-forcemeat; ~ à quenelle, Klößchen-F., quenelle-forcemeat; ~ à saucisse, Bratwurst-F., sausage-forcemeat. Vgl. M 1159.

farcir fz; füllen; to farce, force, stuff.

farina e I. Mehl. II. Stärke. III. Amerika: Mais-(Grieß)mehl: ~-boiler, Mehlspeisen-Kocher (mit Wasserbad).

farinage (m) fz; Mehlspeisen (besser: mets farineux); farinaceous dishes; it. farinata.

farine (f) fz; Mehl; flour; it. farina: fleur de ~, feinstes M.; ~ grosse, Grobmehl.

farineux (m), **farineuse** (f) fz; mehlig, Mehl-; farinaceous: mets ~, Mehlspeisen, farinaceous dishes.

farinha, in Brasilien: Maniok-, Mandiokamehl.

Farin-Zucker, fz. u. engl. cassonade.

Faro, Brüsseler Bier.

Fasan; faisan; pheasant (siehe M 782).

Fasch östr = Farce, Füllsel.

Fascherln, Wiener Gebäck.

faséole (f) fz; Zwergbohne (auch andere Bohnen-Arten); dwarf-bean.

fashion e I. Form, Schnitt. II. Mode. III. Art, Weise: American ~, amerikanische Art, fz. à l'américaine; turtle-fashion, wie Schildkröte zubereitet, fz. en tortue, à la tortue.

fassum (m) fz, Gericht aus gehacktem Kalb- u. Schweinefleisch, zu Filets geformt und in Krautblätter gewickelt.

Fasten; carême; lent, fast: ~-Mahlzeit, dîner en carême, lenten dinner; ~-Zwieback, biscuit de carême, lenten biscuit.

Fastnachts-Küchel s. beignet.

fat e; fett; gras, grasse.

fatback e I. Meeräsche. II. Art Maifisch.

Faubonne: potage à la ~, Gemüse-Suppe (siehe M 198, 203, 209, 211, 215).

faucon (m) fz; Falke; falcon.

Faum = Schaum; ~koch = Eiweißschnee.

Faurie: Chât.-~, Bordeaux-W.

faux (m), **fausse** (f) fz; falsch; mock-: potage (à la) fausse tortue, falsche Schildkröten-(Kalbskopf-) Suppe, mock-turtle soup.

Favart: Charles-Simon ~, fz. Schauspiel-Dichter (1710—1792); soufflé glacé à la ~ siehe M 1329.

favori (m), **~te** (f) fz; Lieblings-; favourite: crépinettes de lapereau, de levraut à la ~ siehe M 884, 897.

fawn e; Hirschkalb; faon.

feab, fea(p)berry e = gooseberry.

fécule (f) fz; Boden-, Satz-, Stärkemehl; starch: ~ de pommes de terre, Kartoffel-Stärkemehl; ~ de riz, Reisstärkemehl; ~ de terre, weiße afrikanische Trüffel.

Federkohl = Grünkohl.

Federvieh; volaille; fowl, poultry.

Federweißer, halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prikkelnd im Geschmack, jedoch sehr berauschend.

Federwild siehe gibier.

fegatello (m) it, gebackene Leber.

fehen, ausfehen östr, (eine Kuchenform mit Mehl) ausstreuen.

Fehlrippe siehe entre-côte.

Feige; figue; fig: ~n-Drossel, -Schnepfe, becfigue, bec(c)afico.

feijao, Art schwarze Bohnen in Brasilien.

fein; fin, fine; fine.

Feinschmecker siehe gourmand.

feinte (f) fz = pucelle.

Feist & Söhne: Gebr. ~, Schaumwein-Kellerei in Frankfurt a/M.

Felchen = Blaufelchen.

Feldhuhn = Rebhuhn.

Feldsalat = Rapünzchen.

Félix: Maison ~, feines Café in Paris (1782—1868).

femme (f) fz; Weib, Frau; women: ~ de charge, Beschließerin, Aufseherin der Wäsche, des Silberzeuges; ~ de ménage, Aufwartefrau.

Fenchel; fenouil; fennel.

fennel e; Fenchel; fenouil.

fenouil (m) fz; Fenchel; fennel.

fenu-grec (m) fz; griech. Heu, Bockshornklee; fenugreek.

féra, ferra (m) fz, e, Ferra (forellenartiger Fisch des Genfer Sees). Vgl. lavaret.

ferment (m) fz, e, Ferment, Gärungs-Mittel, -Stoff.

fermier (m), **fermière** (f) fz; Pächter(in); farmer: potage, sauce, garniture à la fermière siehe M 169, 1135, 1167.

Festessen siehe banquet.

festin (m) fz; Gasterei, Gastmahl; feast: ~ de noces, Hochzeitsschmaus; ~ royal, Königsschmaus.

Festmahl siehe banquet.

fête (f) fz; Fest; feast.

fett; von Fleisch: lardé, sonst gras, grasse; engl. fat.

Fett siehe graisse; ~-Augen (in der Suppe) siehe oeil.

Fettammer, fz. u. engl. ortolan (siehe M 809).

Feuer; feu (m); fire: ~ für die Zigarre, im Engl.: light; ~-Bohne siehe haricot.

feuillantines (f/pl) fz, e, kleine Blätterteig-Kuchen (siehe M 1371).

feuille (f) fz; Blatt; leaf: ~ de laurier I. Lorbeerblatt, engl. bayleaf. II. Blattauster (im indischen Ozean), engl. leaf-oyster.

feuilletage (m) fz; Blätterteig; puff-paste: ~ à 8 tours, achtmal überschlagener Blätterteig.

feuilleté (m) fz I. = feuilletage. II. kl. Blätterteig-Kuchen (siehe M 1371).

feuilleter fz; Blätterteig machen; to make puff-paste: pâte feuilletée, Blätterteig, puff-paste; pâte demi-feuilletée, Halbblätterteig, half-puff paste.

fève (f) fz; Puffbohne; broad bean: ~ de marais, Puff-, Saubohne, Windsor, broad bean.

fidelini (pl) it, Art Faden-Nudeln, dicker wie vermicelli.

fieldfare e; Krammetsvogel; litorne, grive (siehe M 796).

fig e; Feige; figue: ~-pecker, Feigen-Drossel, becfigue.

figgy-dowdie e = plum-pudding.

figue (f) fz; Feige; fig: ~ du Cap, ~ des Hottentots, Hottentotten-F., Hottentot fig; ~ banane, westindische kl. Banane, fig-ba-

nana; ~-caque, japanischo Dattel-Pflaume, Japanese date-plum; ~ do Smyrne, Smyrna-F., Smyrna fig.

filbert e; Lambertsnuß; aveline.

filet (m) fz, engl. fillet I. bei Bankfleisch: Lendo; ~-steak, Lenden-Beefsteak, sirloin-steak; grands ~s, Möhrbraten; petits ~s, Kehlbraten; faux ~, das Rückenstück des Ochsen über dem Knochen; contre-~, oin aus der Keule geschnittenes, auch Hamburger und russisches genanntes Beefsteak. II. bei Rotwild: Ziemer. III. bei größerem Geflügel: Bruststück (die darunter dicht am Brustknochen liegenden schmalen Streifen: ~s mignons). IV. bei kl. Wildgeflügel: Brüstchen. V. bei Fisch: dio längs des Rückgrates abgelösten Streifen. VI. bei Gemüse: Streifen; coupé en ~, in Streifen geschnitten, filleted, shredded. VII. bei Wasser, Essig usw.: ein Tröpfchen, eine Idee: un ~ de vinaigre, ein Tröpfchen Essig, a dash of vinegar.

Filhot: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

fillet e I. (s) = filet. II. to ~ (v/a), in Streifen schneiden (= to shred).

fillette (f) fz, halbe Flasche Wein (auch petite fille).

fillon (m) fz, kl. eßbare Plattmuschel.

filter e; Seihtuch; étamine.

fin e; Flosse, Floßfeder; nageoire: shark's ~s, Haifisch-Fl., nageoires de requin (chin. Leckerbissen).

fin (m), ~e (f) fz; fein; fine: ragoût ~ en coquilles, Feinragout in Muschel-Schalen, fine ragout in shells; ~ bec, ~e gueule, Fein-, Gutschmecker.

financier (m), **financière** (f) fz; Finanz-; financier . .: sauce, garniture, salpicon à la financière siehe M 1135, 1167, 1177.

fin(-)bec (m) fz, s. gourmand.

fin-de-siècle, Pariser Mode-Ausdruck, alles Verrottete der gegenwärtigen abendländischen Hochkultur bezeichnend: consommé à la ~, klare Kraftbrühe mit Madeira, welche ausgestochene Kugeln von Möhren, Schoten, Portulak u. Kerbel zur Einlage hat; pouding de saumon, salade, biscuit glacé, glace à la ~ s. M 385, 1185, 1300, 1315.

Findon, Fischerdorf an d. Küste von Schottland: ~-haddock, geräucherter Schellfisch aus ~ (s. M 333).

fine (f) fz = fine Champagne.

fines herbes fz, feine Kräuter: I. ~ crues, f. K. roh (Petersilie, Schalotte, Zwiebel, Estragon, Kerbel, Fenchel, Pimpinelle, jedes für sich fein gehackt; Petersilie und Zwiebel müssen vorher blanchiert sein). II. ~ cuites, f. K. gekocht (gehackte Schalotten u. Zwiebeln, doppelt soviel gehackte Champignons, eine Zehe Knoblauch in Butter geschwitzt, dann fein gehackte rohe Trüffeln, Gewürz, gehackte Petersilie hinzu, zuletzt Knoblauch wieder heraus genommen).

finesse (f) fz, e I. Feinheit. II. Schlauheit.

finlandais (m), ~e (f) fz; finnisch; Finnish, Finnic: lavaret à la ~e siehe M 423.

finnan-haddock e = Findon-haddock.

finnois (m), ~e (f) fz, finnisch (= finlandais): oeufs à la ~e siehe M 1106.

finte (Fisch); pucelle, feinte; finta, feint.

fiore di latte it. I. Rahm, Sahne. II. eine Creme. III. Art Gefrorenes (Bombe).

firn, firnsig, beim Wein: etwas stumpf, bei hervorragenden Weinen angenehm; der eigentümliche Geschmack heißt »Firnse« (f).

fisch; poisson; fish: ~kessel, poissonnière, fish-pan; ~otter, loutre, otter.

fish e I. Fisch, fz. poisson. II.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

alles, was im Wasser lebt (Krebse, Austern usw.): ~-chowder, Art würziges Fisch-Frikassee (s. M 272); ~-carver, silbernes Fischmesser; ~-day, Fasttag; ~-dinner, Fischessen; ~-fosh, Fisch mit Kartoffeln aufgewärmt; ~-glue, Hausen-Blase; ~monger, Fischhändler; ~-oil, Fischthran; ~-roe, Fischrogen; ~-slice, Fish-messer, -kelle; ~-smother, amerik. Fischgericht; ~-trowel = ~-carver.

Fisole = Bohne.

fix e, Art amerik. mixed drinks; z. B. brandy-~, gin-~ usw.

fizz e, Art amerik. mixed drinks; z. B. brandy-~, golden ~, silver-~.

Flaeki = Fleck.

Fladen; flan (vgl. auch galette); flawn: flaches dünnes Brot oder dünner Kuchen. ~-Brot, ungesäuertes Brot der Juden; Butter-~ = Butterbrot; Oster-~, Eier-~, Honig-~ usw. Vgl. M 1371.

Flädlein schwb, dünne, aufgerollte, dann in fingerbreite Stücke geschnittene Pfannkuchen.

flageolets (m/pl) fz, mehr gbr. haricots ~, siehe haricot.

flamand (m), ~e (f) fz; vlämisch; Flemish: sauce, garniture à la ~e s. M 1135, 1167; carottes, oeufs, salade, compote, biscuit, flan, gaufres, tarte à la ~e s. M 984, 1117, 1185, 1206, 1340, 1371, 1390, 1410.

flamber fz; absengen, flambieren; to singe.

flamiche (f) fz I. leichtes Brötchen. II. Käse-Keulchen (s. M 1229).

flam(m)eri, flam(m)eris fz, Flammeri (mit Gelatine zum Erstarren gebrachte kalte Süßspeise v. Reis, Sago, Grieß usw), engl. flummery. Vgl. M 1274.

flan (m) fz, offener, flacher (Obst-) Kuchen (mit Eierrahm über der Frucht), Fladen, engl. flawn, open tart (with custard on top of the fruit).

flanc (m) fz, siehe bout.

flanchet (m) fz, Mittelstück (beim Rind).

flanquer (v/a) fz; an der Seite, zu beiden Seiten von etwas stehen; to flank: faisan rôti, flanqué de cailles, gebratener, mit Wachteln umlegter Fasan, roast pheasant flanked by quails.

flap e, Bauchstück.

flapjack e, flacher (in d. Pfanne gebackener) Kuchen.

flare e, Nierenfett d. Schweines; ~-cake, runder, in Nierenfett gebackener Kuchen.

Flasche; bouteille; bottle.

flask e, Flasche: Steinwein in ~s, Steinwein in Boxbeutel.

flavour e I. (Wohl-)Geschmack, Blume des Weins (vgl. bouquet). II. = fumet.

Flèche: La ~, fz. Ort mit bedeutender Kapaunzucht.

flèche (f) de lard fz; Speckseite; engl. flitch (of bacon).

Fleck: Königsberger ~, tripes à la Koeni(g)sberg, engl. tripe in Koenigsberg style (siehe M 525).

Fleisch s. viande; ~brühe s. bouillon; ~brüh-Kartoffeln s. pomme de terre; ~brüh-Tafel s. bouillon; ~extrakt siehe extrait; ~saft siehe jus.

Fleischer; boucher; butcher.

flesh e, Fleisch; ~ and blood, halb Brandy und halb Portwein; ~-meal, Fleischmahlzeit; ~-meat, zubereitetes Fleisch, Fleischspeise.

flet (m) fz; Flunder, Teerbutt (Fisch); engl. flounder, fluke.

flétan (m) fz; Heilbutt, Riesen-Scholle (Fisch); engl. halibut.

fleur (f) fz; Blüte, Blume; engl. flower: ~s d'acacia frites, gebakkene Akazien-Bl., fried acacia-flowers; ~s de sureau frites, gebackene Holunder-Bl., fried elder-flowers; ~s d'oranger, Orangen-Bl., orange-flowers; ~s de cédratier, Zitronen-Bl., citron-flowers; ~s en cire, Bl. aus Wachs; ~s en pâte,

Bl. aus Teig; ~s en pastillage, ~s en gomme, Bl. aus Zuckerteig; ~s en gélatine, Bl. aus Gelatine.

fleurons (m/pl) fz, e, Blätterteig-Schnittchen (z. Garnieren). Vgl. M 1373.

Fleury: André-Hercule de ~, Kardinal u. Premierminister Ludwigs XV. (1653—1744); consommé, pouding glacé, gâteau à la ~ siehe M 158, 1326, 1378.

Flieder = Holunder.

Fließpapier; papier brouillard, papier buvard; engl. blotting paper.

Flinse = Plinse.

flip e, warmes Mischgetränk, Eierbier, z. B. ale-~, brandy-~, egg-~ usw.; ~-dog, glühendes Eisen zum Warmmachen von Eierbier.

flipjack e = flapjack.

flitch (of bacon) e; Speckseite; flèche de lard.

floating-island e = snow-pudding (vgl. neige).

Flo(h)m, Flo(h)men = Schmer.

florentin (m), ~e (f) fz; florentinisch (aus Florenz); Florentine: esturgeon, poupiettes, filets de pigeon, poulet, artichauts, gnocchi, timbale de macaroni, riz, pouding, gâteau à la ~e siehe M 329, 634, 696, 717, 777, 1013, 1026, 1062, 1245, 1378.

florentine (f) fz, Art Mandel-Törtchen (siehe M 1373).

Floride (f): la ~ u. les ~s, Florida (Halbinsel u. Staat der V. St.): red snapper à la ~ siehe M 371.

flossade, flassade (f) fz, Glattrochen (Fisch).

Flott = Rahm.

flounder e; Flunder; flet.

flour e; Mehl; farine.

flower e; Blüte; fleur.

Flügel s. aile; ~-Spitze s. aileron.

Flu(h)m, Flu(h)men = Flohm.

fluke e = flounder.

flummery e I. Haferbrei, Papp. II. = flammeri.

Flunder; flet; flounder (s. M 333).

flûtes (f/pl) fz; Blätterteig-Stangen, -Knüppel; flutes: ~-brioches, Hefen-Stangen, barm-flutes.

Flutter: Kartoffel-~, Art Nocken (mit etwas Mehl dick eingekochtes Kartoffelmus wird mit einem vorher in zerlassene Butter getauchten Löffel ausgestochen).

Fogas = Zander (siehe M 334).

Fohre = Forelle.

Föhrling = Brätling.

foie (m) fz; Leber; liver; it. fegato; sp. higado: ~ gras, Fettleber, Gänse-Leber, engl. fat liver, goose-liver.

Fölchen = Felchen.

folle blanche fz, Rebsorte (zur Cognac-Bereitung). [white orach.

follette (f) fz; Gartenmelde;

follilaisse (m) fz, Schulterblattstück eines zerlegten Hirsches.

foncer fz; (eine Kuchenform mit Teig) auslegen; to line (a mould with paste).

fond (m) fz, e I. Grund-, Bratensaft (der zurückgebliebene Saft aller gedämpften od. in Fettbrühe [braise] gekochten Fleischarten; vgl. M 1127): ~ blanc, helle Grundsose; ~ de gibier, Grundsose von Wild; ~ de légumes, Gemüse-Grundbrühe; ~ de Mirepoix, Fleisch-Gemüse-Essenz; ~ à poêler, poêle, weiße, mit Gemüsen u. Schinken verkochte Fleischbrühe; ~ de poisson, Fisch-Grundbrühe; ~ de volaille, Geflügel-Grundbrühe. ~s de cuisine: die bouillons, consommés, jus, roux blonds, roux bruns, fumets, essences, court-bouillons, marinades, farces und verschiedene garnitures. II. ~ d'artichaut, Artischocken-Boden, artichoke-bottom. III. dîner à ~, ganz gehörig zu Mittag speisen, to take a hearty dinner.

fond e: to be ~ of, gern haben, lieben; to be ~ of oysters, gern Austern essen; to be ~ of the bottle, dem Trunk ergeben sein.

fondant (m), **-e** (f) fz; im Munde zerlaufend, saftreich, saftig; mellow, juicy: bonbons **-s**, gefülltes Zuckerwerk; glace **-e**, Schaum-, Schmelzglasur, engl. fondant icing.

fondante (f) fz, e, Art saftige Birne.

fondants (m/pl) fz, e I. Art feine Bonbons. II. **-** de gibier, Rahmbrötchen von Wild(mus), cream-moulds of game. III. **-** de volaille, gefüllte Geflügel-Klöße.

fondre fz; schmelzen; to melt: beurre fondu, zerlassene Butter, melted, drawn butter.

fonds (m) fz I. Boden, Grundstück. II. Vorrat, engl. fond. III. meist pl: (Anlage-)Kapital.

fondue (f) fz, e, Rührei u. Käse (siehe M 1010).

fondule (m) fz; Bartgrundel, Schmerle; engl. loach.

Fontainebleau, fz. Stadt: pouding à la **-** siehe M 1289.

food e; Speise; aliment.

foot, pl feet, e; Fuß; pied.

forcemeat e = farce.

Forelle; truite; trout.

fore-quarter e, Vorderviertel (vgl. carré).

forestier (m), **forestière** (f) fz; Förster(in); forester: filet de boeuf, poulet, morilles à la forestière s. M 492, 713, 717, 1030.

fork e; Gabel; fourchette; it. forca, forchetta.

formaggio (m) it, Käse.

Forster, Pfälzer Weißwein.

Föttmust, im Tokajer Weingebiet: eingedickter Most (s. M 1763).

fouace (f) fz, flaches (unter der Asche gebackenes) Weißbrot.

fouacier (m), **fouacière** (f) fz; Aschenbrot-Bäcker(in), -Verkäufer(in).

fouetter fz; zu Schaum schlagen; to whip, froth: crème fouettée, geschlagene Sahne, Schlagsahne, Rahmschnee, engl. whipped, frothed cream.

fougon (m) fz; Schiffsküche ship's kitchen.

fouille-au-pot (m) fz I. Topfgucker. II. kleiner Küchenjunge.

fouine (f) fz; Stein-, Hausmarder; engl. stone-, beech-marten: petite **-** de Bourgogne, Art Trüffel.

fou(l)que (f) fz; Bläßhuhn, Wasserhuhn; engl. bald-coot, baldicoot siehe M 791).

four (m) fz; (Back-)Ofen; oven: au **-**, im Ofen gebacken, baked; pièces de **-**, Backwerk; petits **-s**, kl. Backwerk, Theegebäck.

fourchette (f) fz; Gabel; fork: grande **-**, Vorlege-Gabel.

fourme (f) fz = fromage.

fourneau (m) fz; (Koch-)Ofen; stove: **-** de cuisine, Kochherd; **-** de fonte, gußeiserner Ofen; **-** de poterie, Kachel-Ofen.

fournier (m) fz I. Bäcker auf dem Lande. II. den Kaffee eingießender Kellner.

fourniture (f) fz I. Bedarf, Vorrat. II. Beikräuter zum Salat (Kerbel, Kresse, Dragun usw.).

fourrer fz, hineinstecken, füttern: langue fourrée, überzogene, gefüllte Zunge, furred tongue.

fowl e; Geflügel; volaille.

fox, pl **-es**, e; Fuchs; renard.

Foy: Café de **-**, ältestes Kaffeehaus im Palais-Royal in Paris.

frais (m), **fraîche** (f) fz; frisch; fresh: à la fraîche! frischer Trunk! (Ruf der Verkäufer v. Getränken).

fraise (f) fz I. Erdbeere, engl. strawberry (s. M 1199): **-** ananas, Ananas-E., ananas-strawberry; **-** de bois, Wald-E., wood strawberry. II. Gekröse d. Lämmer u. Kälber, engl. fry, pluck (s. M 456, 616): **-** de veau, Kalbsgekröse, calf-trundle, calf's-chitterlings.

framboise (f) fz; Himbeere; raspberry.

franc (m), **-he** (f) fz; frei; frank, free: **-he** lippée, freie Kost.

français (m), **-e** (f) fz; franzö-

sisch; French: consommé, garbure, panade, soupe à l'oignon, morue salée, filets de sandat, de sole, boudins d'écrevisses, tendrons d'agneau, filet de boeuf, tripes de boeuf, langues de mouton, chapon, oie rôtie, friteau de poulet, salmi de perdreau, choux blancs, lentilles, tomates farcies, oeufs, sauce, pannequets, riz à la ~e s. M 158, 278, 280, 356, 376, 393, 421, 465, 492, 525, 548, 661, 680, 728, 822, 992, 1023, 1068, 1083, 1100, 1114, 1136, 1235, 1254.

Francatelli: Charles Elmé ~, Haushofmeister (maître d'hôtel) d. Königin v. England, Verf. einiger vortrefflicher Kochbücher († 1870).

Francfort: ~-sur-le-Mein, Frankfurt am Main, Frankfort-on-the-Main; ~-sur-l'Oder, F. an der Oder, F.-on-the-Oder (zwei preuß. Städte); saucisses de ~, Frankfurter Würstchen, Frankfort sausages.

francfortois (m), ~e (f) fz; Frankfurter . .; Frankfort . .: pouding, ananas à la ~e siehe M 1245, 1251, 1262.

franche-barbote (f) fz; Schmerle; loach.

Franeillon, Fränzchen (Stück von Alex. Dumas, fils): potage, côtelettes d'agneau, salade, timbale à la ~ siehe M 170, 450, 1185, 1186, 1330.

francolin (m) fz, e, sp, Frankolinhuhn, it. francolino (s. M 791).

frangipane (f) fz, e, nach dem Marquis Frangipani unter Ludwig XIV. benannt: I. Frangipan (Mandel-Backwerk). II. crème ~, F.-Creme, engl. ~-cream (Fülle zu Torten und ähnlichem Backwerk; vgl. M 1272). III. Art Likör. IV. Art Birne.

Franken-Bräu, Bamberger Bier.

Franzbranntwein, aus Wein durch Destillation gewonnener Branntwein, bsd. in Frkr., Spanien, Portugal (vgl. cognac).

Franzbrötchen = Milchbrötchen.

Franzweine nannte man früher im allg. sämtliche aus Frkr. kommenden Weine, bsd. aber diejenigen aus Languedoc, Charente, Orléans, Anjou u. der Provence, überhaupt die geringeren Weinsorten aus dem südwestlichen Frankreich.

frappe-boissons (m) fz, Vorrichtung zum Kühlen von Getränken.

frappe-carafe (m) fz, Kühlgefäß.

frappe-champagne (m) fz, Champagnerkühler.

frappieren, d. Champagner auf Eis kühlen (champagne frappé, engl. frozen champagne.

Frascati: Café ~, feines Café in Paris, bis 1837 Spielhaus; noques, biscuit, gâteau, glace à la ~ siehe M 1032, 1222, 1229, 1315.

frelatage (m) fz; Verfälschung (v. Getränken); engl. adulterating, adulteration.

frelater fz; verfälschen, panschen (Getränke); engl. to adulterate.

frémir fz; brausen, rauschen; to simmer: l'eau frémit, das Wasser singt (kurz vor dem Kochen); faire ~, etwas aufkochen lassen.

French e; französisch; français(e); ~ barley, Perlgraupen, fz. orge perlé; ~ beans, grüne Bohnen; ~ brandy, Cognac; ~ bread, Weißbrot; ~ nut, Walnuß; ~ plums, gedörrte fz. Pflaumen; ~ roll, längliches, feines Milchbrot; ~ vinegar, Weinessig.

fresh e; frisch; frais, fraîche.

fressure (f) fz; Geschlinge; pluck, draught; vgl. Peuschel.

friand (m) fz, siehe gourmand.

friandise (f) fz, Feinschmeckerei: ~s (pl), Naschwerk, Leckerbissen.

friar's chicken e, Hühner-Suppe mit Ei.

fribourgeois (m), ~e (f) fz; freiburgisch; Freiburg . .: gâteau ~ siehe M 1378.

fricandelle (f) fz = fricandelle.

fricandeau (m) fz, e, gespicktes, geschmortes Keulenstück; jede Keule enthält drei fricandeaux: I. unterwärts Nuß. II. Sohle. III. Maus.

fricandelle (f) fz, e; Fleischklößchen.

fricassée (f) fz; Frikassee, weiß Eingemachtes; fricassee.

fricassee e I. (s) = fricassée. II. (v/a), frikassieren, fricasser: ~d chicken, Hühner-F., fricassée de poulet; ~d veal, Kalbsfrikassee, fricassée de veau.

fricasser fz; frikassieren; to fricassee.

fricco sp = fricot.

frichti (m) fz I. einfaches Gericht. II. Ragout mit Kartoffeln.

fricot (m) fz, Fleischgericht, sp. fricco (siehe M 475, 502).

Fridata östr = Eierkuchen.

frigoul (m) fz = thym.

frijole, in Mex. zwischen Mais gebaute schwarze Bohne (National-Gericht der ärmeren Klassen).

Frikassee; fricassée; engl. fricassee: Kaninchen-~ s. gibelotte; kaltes ~ siehe chaud-froid. Vgl. auch blanquette.

frire fz; backen, braten (in Fett); to fry. Vgl. braten.

frisch; frais, fraîche; fresh.

Frischling; marcassin; young wild boar.

frit (m), ~e (f) fz; gebacken; fried (vgl. frire).

fritean, fritot (m) fz: ~ de poulet, poulet en ~, Backhähnchen, fried chicken; ~ de poulet à la viennoise, Wiener Backhähndl, fried Vienna chicken.

friteur (m), **friteuse** (f) fz; Bratkoch, -köchin.

frittata (f) it, Eierkuchen.

frittella (f) it, Pfannkuchen.

fritter e; Krapfen; beignet.

frittole (f) fz, Rosinenkuchen.

friture (f) fz I. Backen, Braten in der Pfanne, engl. frying. II. Gebackenes, Gebratenes, Fritüre, engl. fried things, it. frittura, sp. freidura. III. Backfett, Schmelzbutter.

friturier (m), **friturière** (f) fz I. Bratkartoffel-Händler, -Händlerin (= marchand de pommes de terre frites). II. Verkäufer(in) gebackener Fische, gebratenen Gekröses. III. = friteur.

frog e; Frosch; grenouille.

froid (m), ~e (f) fz; kalt; cold.

frolle fz: pâte ~, it. pasta frolla, Mürbe-, Zuckerteig (s. M 1347); gâteau ~ au moka, feiner Kuchen mit Kaffee-Creme (s. M 1378).

fromage (m) fz I. Käse, engl. cheese (s. M 1422): ~ blanc, ~ mou, ~ à la pie, Quark, Glums, Glumse, Topfen, Schotten, Zieger, Matte, Matz, white cheese, cheese-curds; ~ blanc à la crème aigre, Schmant und Glums, cheese-curds and sour cream; ~ chevalier, Quark m. Zucker angemacht, sweetened cheese-curds; ~ de brebis, Schafkäse, ewech.; ~ de buffle, Büffel-K., buffalo-ch.; ~ de chamelle, Kamel-Käse, camel-ch.; ~ de chèvre, Ziegen-K., goat-ch.; ~ à la crème, Rahmkäse, cream-ch.; ~ à la crème double, Doppelrahm-K., full-cream ch.; ~ au cumin, Kümmel-K., caraway-ch.; ~ de dromadaire, Dromedar-K., dromedary-ch.; ~ de lait frais, Süßmilch-K., fresh-milk ch.; ~ de petit-lait, Molken-K., whey-ch.; ~ râpé, geriebener K., grated ch.; ~ de renne, Renntier-K., reindeer-ch.; ~ de vache, Kuhkäse, cow-ch.; ~ vert, grüner K., Kräuter-K., green ch.; ~ vieux, alter K., old ch. II. ~ d'Italie, it. Leber-Käse, Italian liver-cheese; ~ de porc, Schweinspreßkopf, head-cheese; ~ moscovite, gestocktes Haselhuhnmus (s. M 793). III. ~ bavarois = bavaroise; ~ à la glace, ~ glacé, (Sahne-)Gefrorenes, engl. ice-cream (siehe M 1313).

fromageon, fromageot (m) fz, Schafkäse bei Montpellier.

froment (m) fz; Weizen; wheat: ~ mondé, Weizen-Graupen, engl. peeled wheat; crème de ~, Weizenschleim, engl. wheat-porridge.

Frontignan, Likör-Wein im fz. Dép. Hérault.

Frosch; grenouille; frog: ~schenkel, ~-Keulen, cuisses de grenouilles, frog's legs.

frosted e I. mit Zuckerguß überzogen, glasiert, fz. glacé. II. mit Puder-Zucker bestreut.

Frucht, fz. u. engl. fruit: ~saft, sirop de fruit, engl. fruit-sirup; ~paste, pâte de fruit, engl. fruit-paste; ~marmelade, fz. marmelade, engl. marmalade, jam; ~sulze, gelée de fruit, engl. fruit-jelly.

Frühlings-Suppe s. printanier.

Frühschoppen, coup de matin (vgl. auch déjeuner).

Frühstück s. déjeuner u. lunch.

fruit (m) fz, e, Frucht, it. frutta, frutto, sp. fruta: ~s (pl), Obst, it. frutti; ~s de la saison, frisches Obst, wie es die Jahreszeit bietet, fruits of the season.

frumenty e, Art Brei aus enthülstem jungen Weizen, mit Milch gekocht, mit Mehl gebunden u. mit Muskatnuß, Rosinen u. Korinthen gewürzt (Ersatz für porridge).

frutti di mare it, wörtl. »Meeres-Früchte« (Volksname f. diejenigen Seetiere, welche in den Küsten-Städten Italiens vorzugsweise von d. ärmeren Bevölkerung gegessen werden, z. B. Austern, Muscheln, Seeschnecken usw.

fry e I. (v/a) u. (v/n) siehe braten und frire: ~ing batter siehe pâte. II. (s) = fraise II.

Fuchs; renard; fox.

Fuder, fz. foudre, schwz. char, engl. fudder, fother, Weinmaß von versch. Inhalt, in Traben u. Trarbach: 989 l, sonst an der Mosel: 960 l, in der Rheinpfalz 1000 l usw.

Fuissé, weißer Burgunder-Wein der Côte Mâconnaise.

Füllhorn; corne d'abondance; horn of plenty.

Füllsel; farce; forcemeat.

fumer fz, engl. to smoke I. rauchen. II. räuchern: saucisson fumé, Mettwurst, Bologna sausage.

fumet (m) fz I. Duft, engl. flavour: ~ du vin, Blume des Weins. II. (Wild-)Essenz, engl. fumet; ~ de bécasses, ~ de faisan, ~ de perdrix siehe M 1127.

furmenty, furmety, furmity = frumenty.

Fusel-Öl, Bez. für die unreinen Stoffe des Rohspiritus.

Fuß; pied; foot.

G.

G. auf fz. Speise-Karten = gigot.

Gabel; fourchette; fork: ~-Frühstück siehe déjeuner und lunch.

Gabunschokolade = Dikabrot.

Gadden = Weißling.

gala (m) fz, e, it, sp I. Gala, Hoffest. II. glänzendes Gastmahl.

galanthomme fz; Mann von feiner Lebensart; gentleman.

galantine (f) fz, e, feines kaltes Entrée aus Fleisch oder Geflügel, oft mit »Rollpastete« übersetzt: ~ de poularde, ausgebeintes Masthuhn mit Farce von Kalbfleisch, Speck, Zunge usw. gefüllt, länglich-rund (wie eine dicke Wurst) in die unverletzte Haut gerollt, in eine Serviette gebunden, umschnürt, in Bouillon gekocht, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und mit Gelee angerichtet.

galette (f) fz, e I. Fladen, flacher Kuchen aus Mehl, Butter, Wasser, Salz: ~ feuilletée, Blätterteig-Fl.;

~ de menage, hausbackener Fl. (s. M 1012, 1347, 1374). II. flacher Schiffszwieback.

galettoire, galetière (f) fz, Pfanne zum Backen der galette.

galimafrée (f) fz, engl. gallimaufry I. gaskonisches Gericht (Schinken mit verschiedenen Gemüsen in Schweinefett gedünstet). II. ~ de tête de mouton siehe M 542.

Gallerich schwz = Gallert.

Gallert (n), **Gallerte** (f) dtsch siehe aspic und gelée; ~-Stückchen (zum Verzieren) siehe croûton.

gallimaufry, gallimaufrey e = galimafrée.

gallisieren, Verfahren, den Wein zu verbessern, nach Ludw. Gall, 1791—1863 (vgl. M 2009).

gallon e, Gallone, Flüssigkeitsmaß, in England = 4 quarts = 4,543 581 9 l.

gallopin e = marmiton.

galopin (m) fz I. = marmiton. II. ein ganz kleines Mäßchen (Bier), etwa: Tulpe, Schnitt.

game e; Wild; gibier.

gammel(-)ost, gamla ost, norwegischer Sauermilch-Käse.

gammon of bacon e = ham.

Gandelbeere = Heidelbeere.

Gang siehe service.

ganga (m) fz, e, Ringelflughuhn, Steppenhuhn (siehe M 791).

Gans; oie; goose: junge Gans, oison, engl. green goose; ~jung = Gänseklein; ~jung mit Blut = Gänseschwarz; ~vorderes = Gansbrust; ~hinteres = Gansviertel, fz. quartier d'oie, engl. quarter of goose.

Gänse (pl); oies; geese: ~fett, ~schmalz, graisse d'oie, goose-grease; ~-Jung(es), ~klein, abattis d'oie, goose-giblets; ~-Leber, foie d'oie, foie gras, engl. goose-liver; ~-Pfeffer (~klein mit Blut), civet d'oie, engl. black goose-giblets, goose-giblets with black sauce; ~schwarz(sauer) = ~-Pfeffer; ~weißsauer (sauere Sulze von Gänsefleisch-Stückchen), oie en gelée, engl. jellied goose (s. M 679/680).

Ganymède (m) fz; Ganymed(es); Ganymede(s): I. Mundschenk der Götter, Liebling des Zeus. II. Kellner: Union ~, Name der außerdeutschen Bezirks-Vereine des Deutschen Kellner-Bundes.

gar = weich.

garbanzo sp, Kichererbse (vgl. pois).

Garbe: am Ochsen der Teil vom Halse bis zur Schulter, fz. collet.

garbure (f) fz, e, Garbüre, urspr. gaskonisches National-Gericht, bestehend aus einer klaren Kraftbrühe (consommé) und verkrustetem gedämpften Gemüse (Kohl usw.). Kraftbrühe und Gemüse werden jedes für sich angerichtet (vgl. M 163).

garçon (m) fz I. Knabe. II. junger Mensch, Bursche. III. Junggeselle. IV. Geselle, Diener, Kellner, Aufwärter, Laufbursche, Markthelfer, Tagelöhner, Knecht; premier ~, erster Kellner, Oberkellner: boeuf, veau, pouding à la ~ s. M 476, 488, 597, 1245; ~-verseur, pl ~s-~s, Kaffee-, Gießkellner (der den Kaffee eingießt).

garde-manger (m) fz; Speise-Kammer, -Schrank; larder.

garde-robe (f) fz; Kleider-Kammer, -Schrank; wardrobe.

garde-verres (m) fz; Gläser-, Flaschenhalter; (bottle-)caster.

garganey e; Knä(c)kente; sarcelle.

gargot (m) fz, Fleisch-Großhändler.

gargote (f) fz; Garküche, schlechtes Wirtshaus; cook-shop.

gargotier (m), **gargotière** (f) fz, Gar-koch, -köchin.

Garibaldi: Giuseppe ~, it. Patriot (1807—1882); cuisse de dinde, sauce à la ~ s. M 673, 1136. **garibaldi** (m) I. trockener Zwieback

mit Korinthen. II. Art fz. Rotwein. III. am Rhein: sauerer Krätzer.

Garküche; gargote; cook-shop.

Garley, Garlei, Bier in Gardelegen (siehe M 1860).

garlic e; Knoblauch; ail: ~-butter, Knoblauch-Butter, aillolis; ~-mustard, Knoblauchskraut, alliaire.

Garnacha, span. Süßwein aus Cariñena.

Garnat (Art kl. Krebs), squille.

Garnate = Granate.

Garneele; crevette, chevrette; shrimp (siehe M 417).

garnet-apple e = pomegranate.

garnet-berry e; rote Johannisbeere; groseille rouge.

garnir fz; verzieren, garnieren; to garnish: plat de légumes garni, Gemüse mit Beilage.

garnish e I. (v/a) = garnir. II. (s) = garniture.

garniture (f) fz I. Umlage, Ausputz, Garnitur, Zuthat, engl. garnish, garnishing (s. M 1163—1178). II. ~ de porcelaine, Tafel-Aufsatz aus Porzellan.

Garten; jardin; garden: ~-Ammer = Fettammer; ~-Kresse, alénois, garden cress; ~-Melde, arroche, orach(e).

garum (m) fz, dtsch. e, im röm. Altertum: aus kl. Salzfischen bereitete dicke pikante Fischsose.

garvance (f) fz; Kichererbse; chick-pea; sp. garbanzo.

gascon (m), ~ne (f) fz; gaskonisch; Gascon; potage, gigot, sauce à la ~ne siehe M 170, 196, 1136.

gaspachio sp, Art Salat in Andalusien (siehe M 1179).

Gastrea, Göttin d. Gastronomie.

Gastmahl = Festmahl.

Gastrimarg, Vielfraß, Schlemmer: ~ie, Vielfräßigkeit, Schlemmerei.

Gastrolater, Gastroman, ein Mensch, welchem Essen u. Trinken über alles geht.

Gastrologie, Magen-Lehre.

Gastrommie, Schwelgerei im Essen und Trinken, Bauchdienst.

gastronome (m) fz, engl. gastronomer, gastronome. I. Speisekundiger, Liebhaber von Leckerbissen, Feinschmecker (vgl. gourmand). II. Kunstkoch, Koch für Leckermäuler: filets de sole, filet de boeuf, saucisses, poularde, filets de faisan, pommes de terre, risotto, pouding à la ~ s. M 393, 492, 591, 701, 705, 787, 1048, 1061, 1245, 1248.

gastronomie (f) fz; Feinschmekkerei; gastronomy.

Gastrophil(us), Bauchfreund, Schlemmer.

Gastrosoph, jemand, der die Tafel-Freuden mit Weisheit zu genießen versteht (vgl. gourmand): ~ie, die Kunst oder Lehre, Tafel-Freuden mit Weisheit zu genießen.

gâteau (m) fz I. Kuchen, engl. cake: ~ breton, bretagnischer K., Breton c.; ~ de broche, ~-arbre, ~ en pyramide, Baumkuchen, spit-c., baumkuchen; ~ de Compiègne, Compiegner K., Compiègne c.; ~ éponge, Schwammkuchen, sponge c.; ~ à la fiancée, Brautkuchen, bride-c.; ~ gênois, Genuaer Biskuit-K., Genoese c.; ~ impérial, Kaiser-K., imperial c.; ~ au lard, Speckkuchen, cake with bacon; ~ madeleine, Magdalenen-K., Madeleine c.; ~ manqué, Halbbiskuit-K., mank c.; ~ mille-feuille, Tausendblätter-K., milfoil c.; ~ napolitain, Neapeler K., Neapolitan c.; ~ de noces, Hochzeits-K., wedding-, bride-c.; ~ des rois, ~ royal, Königs-K., royal c.; ~ saupoudré, Streusel-K.; ~ spongieux, Schwemmkuchen, sponge c.; ~ westphalien, K. von Pumpernickel-Biskuit, Westphalian c. II. Art Fleischpudding (Fleischscheibchen mit einem Füllsel in einer Form gebacken): ~ de veau, ~ de perdreau, ~ de lièvre siehe M 618, 820, 893.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Gatti, Italiener, Restaurant-Besitzer, welcher vor etwa 40 Jahren in London die »penny-ices« (das in kleinen Eiswagen herumgefahrene billige Gefrorene) einführte.

Gaualgesheimer, rheinhess. W.

Gaubert: Chât.-~, Bordeaux-W.

gaude (f) fz I. Maisbrei, engl. maize-porridge (siehe M 1012). II. Maisbrei-Kuchen (siehe M 1389).

gaufre (f) fz; Waffel; wafer, waffle (siehe M 1389).

gaufrette (f) fz; kl. Waffel; small wafer, waferette (siehe M 1390).

gaufrier (m) fz; Waffel-Eisen; waffle-iron.

gaulois (m), **~e** (f) fz; gallisch; Gallic: alose, gâteau à la ~e siehe M 292, 1379.

gauloise (f) fz, e, Art Törtchen (siehe M 1391).

gazelle (f) fz; Gazelle; gazel, gazelle, algazel; it. gazzelle; port. gazella; sp. gazela: ~ bleue, Schimmelantilope, blaubock, bluebuck; ~ des Indes, Hirschziegenantilope, bezoar antelope.

gazeux (m), **gazeuse** (f) fz; kohlensäurehaltig, moussierend, Brause-; sparkling: limonade gazeuse, Brause-Limonade, soda lemonade; poudre gazeuse, Brause-Pulver, sodaic powder.

Gebäntsfleisch, Gebäntslummel, das Fleisch am Nierenzapfen.

Gebweilerer, Elsässer Weißw.

Gedeck (bestehend aus Teller, Löffel, Messer u. Gabel, Serviette, Glas usw.) siehe service; trockenes ~ = Gedeck ohne Wein.

Geflügel; volaille; fowl, chicken.

Gefrorenes; glace; ice.

Gehäck; hachis; hash: ~-Pastete, mince-pie.

Gehänge = Geschlinge (vgl. auch Peuschel).

Gehirn; cervelle; brain (meist pl: brains).

Geisberger, Saar-Wein.

Geisenheimer, Rheingauer W.

Geiß = Ziege.

geistige Getränke; spiritueux; spirits.

Gekröse, krausenartige Falte des Bauchfells, welche den Darm der höheren Wirbeltiere einhüllt; in der Kochkunst: Kalbs-~, auch Inster, Suster, fz. fraise de veau, engl. calf-chitterlings, calf-trundle, Magen und Netz nebst den kleinen krausen Gedärmen vom Kalb (od. Lamm), beim Rind »Kaldaunen« genannt; häufig rechnet man das sog. »Geschlinge« od. »Gehänge«, fz. fressure, engl. pluck, d. h. Schlund, Lunge, Herz u. Milz dazu.

gélatine (f) fz; Gelatine (sehr reiner, farb-, geruch- u. geschmackloser Knochenleim); gelatin(e).

gelatinieren, zu Gallerte werden.

gelb; jaune; yellow.

Gelbling = Pfifferling.

gelée (f) fz I. Frost, engl. frost. II. Gallerte, Sulze, engl. jelly (vgl. aspic): ~ fouettée, geschlagene Gallerte, whipped jelly; ~ mi-prise, nur halb fest gewordene G.; ~ moscovite, moskowitische G., Moscovite jelly; ~ mousseuse, geschlagene G., whipped jelly; ~ panachée, buntfarbige G., vari-coloured jelly (siehe M 1275).

gelinotte (f) fz; Haselhuhn; hazel-hen.

Gelte = Eimer (fz. seau), Kübel (fz. baquet), Bütte (fz. tinette), auch als Flüssigkeitsmaß.

Gemse; fz. u. engl. chamois (siehe M 849).

Gemüse; légume; vegetable.

gendarme (m) fz, e, Gendarm, Polizei-Soldat: épaule de veau, langue de boeuf, noix de veau à la ~ siehe M 454, 507, 696.

Gênes (f) fz; Genua (it. Stadt); Genoa.

Genève (f) fz; Genf; Geneva.

genevois, ~e, génevois, ~e, genévois, ~e fz; genferisch; Genevan: pommes de terre, vermicelle,

sauce, pouding, biscuit, gaufres à la ~e siehe M 1048, 1072, 1136, 1245, 1340, 1390.

genévrette (f) fz, Getränk aus Wacholder-Beeren.

genévrier (m) fz, Wacholder-(strauch).

Genf; Genève; engl. Geneva.

genferisch; genevois, genevoise; engl. Genevan.

Gengling = Alant.

genièvre (m) fz I. Wacholderbeere, -strauch, engl. juniper(-berry). II. Wacholder-Branntwein, engl. gin. III. = genévrette.

génois (m), ~e (f) fz; genuesisch; Genoese: lazagnes, macaroni, ravioles, riz, sauce, beignets, pouding, timbale, gâteau, petits pains à la ~e siehe M 1021, 1024, 1060, 1062, 1136, 1149, 1218, 1245, 1297, 1379, 1404.

génoise (s/f) fz I. Art Biskuit-Törtchen (vgl. M 1391). II. = gâteau à la ~ (vgl. génois).

gentilhomme, pl gentilshommes, fz; Edelmann, Junker, Adeliger; nobleman, pl noblemen: filets de perdreau, oeufs, gâteau à la ~ s. M 818, 1096, 1379.

gentleman, pl gentlemen, e I. Mann von Stand, von Rang, Stellung, von Bildung. II. Herr (im pl in d. Anrede: gentlemen! meine Herren!).

Genua; Gênes; engl. Genoa.

genuesisch; génois, génoise; engl. Genoese.

géorgien (m), ~ne (f) fz; georgisch; Georgian: garniture à la ~ne siehe M 1167.

Gepäck; bagage, effets (m/pl); engl. luggage, package: ~-Träger, commissionnaire, engl. luggage-porter.

Gepräckeltes, Geprügeltes I. in Fett Gebackenes. II. Bratkartoffeln.

Gérard, Küchenmeister d. Seine-Präfekten Grafen von Chabrol: poupiettes de filet de veau, manchons de veau à la ~ s. M 613, 623.

Geräusch I. = Klein. II. in der Weidmanns-Sprache: die edleren Eingeweide (Herz, Lunge, Leber) des Hochwildes.

Gericht I. mets (Speise, wie sie angerichtet auf den Tisch kommt), engl. dish. II. plat (Schüssel mit dem Gericht darauf), engl. plate. III. service (als Gang), engl. course.

Germ = Hefe.

germanique fz; germanisch; Germanic: carpe, sole à la ~ siehe M 316, 389.

Gerolsteiner, Mineral-Wasser.

Geropiga: Vinho ~, port. Wein.

Gerste; orge; barley: ~l (östr.) = Graupen.

gervais (m) fz, kleiner flacher Rahmkäse, nach seinem Erfinder Charles ~ († 1893) benannt: ~ double crème, fast flüssig, in Paris mit Zucker zu Erdbeeren gegessen; ~ malakoff, feine Sorte (s. M 1430).

Geschlinge = Gekröse.

Geschmack; goût; taste.

Geschneide = Klein.

Geselchtes siehe selchen.

Gest = Hefe.

Gestovtes siehe stoven.

Getränk; boisson; drink: geistiges ~, spiritueux, engl. spirit, liquor.

Getreide; blé; corn.

Gewächs I. siehe cru. II. Bez. für Küchen-Kräuter.

Gewürz; épice; spice: ~-Nelke, clou (de girofle), engl. clove; englisches ~ = Piment.

gherkin e; Pfeffer-Gurke; cornichon.

giardinetto it, ein aus verschiedenem Gartenobst bestehender Nachtisch (Dessert).

gibelotte (f) fz; Kaninchen-Frikassee; rabbit-giblets. Man sagt auch: ~ de lapin und lapin en ~ (siehe M 879).

gibier (m) fz; Wild; game: ~ à plumes, ~-plume, Wildgeflügel,

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Federwild, game-birds, wild fowl, winged game; menu ~, kl. Federwild (Drossel, Wachtel, Krammetsvogel usw.), small game; ~ à poil, Haarwild, haired game; petit ~ à poil, Kleinwild, niederes Wild, small game.

giblets (pl) e; (Gänse-)Klein; abattis: giblet-soup, engl. Gansklein-Suppe (siehe M 273).

Gichtbeere = schwarze Johannisbeere.

Gi(e)bel = Karausche.

Gieben, dem Blei ähnl. Fisch.

Giesler et Cie., Champagner-Kellerei in Avize.

Gießhübler, böhmisches Mineral-Wasser.

gigot (m) fz; (Hammel-)Keule; leg: man sagt im Fz. auch ~ de mouton; ~ de pré-salé ist die Keule von einem Hammel, der auf den saftigen, salzhaltigen Wiesen am Meeresstrande geweidet hat (pré-salé = Salzwiese).

gigue (f) fz; Rehkeule; leg of roebuck-venison.

Gilka I. J. A. ~, Name eines Berliner Branntwein-Brenners. II. der von ihm hergestellte Schnaps (Getreide-Kümmel).

gilthead e; Goldbrassen; daurade.

gimblettes (f/pl) fz, e, Kringel, Ringe (siehe M 1391).

gin e; Wacholder-Branntwein; genièvre.

gingembre (m) fz; Ingwer; engl. ginger.

ginger e; Ingwer; gingembre: ~-ale, Ale, das einen Auszug von Ingwer-Wurzel enthält; ~-beer, (schäum.) Ingwerbier; ~-brandy, Ingwer-Likör; ~-bread, Pfeffer-, Lebkuchen, fz. pain d'épice; ~-nut, Lebkuchen, Pfeffernuß; ~-plum, Kapuziner-Pflaume (Frucht eines westafr. Baumes); ~-pop, Ingwerbier; ~-snap, kl. runder, dünner, spröder Gewürz-Kuchen; ~-wine, Art Ingwer-Limonade.

gingerade e, (schäumende) Ingwer-Limonade.

gingerette e = ginger-brandy.

girafe (f) fz I. Giraffe, engl. giraffe (s. M 875). II. kl. Gebäck.

Girardin, Besitzer des Café Tortoni in Paris.

giraumont (m) fz; Türkenbund (Kürbis); turk's-cap (s. M 1012).

girofle (m) fz: (clou de) ~; Gewürz-Nelke, -Nägelchen; clove.

girolle, girole (f) fz; Pfifferling (Pilz); egg-mushroom, toad-stool.

Girot: Antoine ~, ber. Koch u. Maler († 1885); pouding à la ~ siehe M 1290.

Giscours: Château-~, Médoc-W.

giszli stschi = kiszli stschi.

glace (f) fz I. Eis, engl. ice. II. Gefrorenes (Speise), engl. ice-cream (s. M 1299—1331); bei einer geordneten Tafel folgt das Gefrorene der kalten Süßspeise, also potage, hors-d'oeuvre, relevé (a. poisson, b. grosse pièce), entrée, (sorbet) rôt, entremets (1. de légumes, 2. de douceur), glaces, pâtisserie, dessert (1. petits-fours, 2. fruits, 3. fromage et beurre): ~ de crème, Rahm-, Sahne-G., ice-cream; ~ de fantaisie, Phantasie-, Formen-G., fancy ice; ~ aux liqueurs, Likör-G., liqueur ice; ~ panachée, vermischtes G., mixed ice; ~ au sirop, ~ au suc, ~ à l'eau ~ au jus de fruits, ~ aux fruits, Frucht-(saft)-G., fruit water-ice. III. Tafel-Fleischbrühe (dick eingekochte feste, schneidbare Fleischbrühe), engl. meat-glaze (s. M 1127). IV. Glasur, Zuckerguß (Mischung von Zucker, Zitronensaft, Eiweiß usw.), engl. icing, glaze, frosting (s. M 1344): ~ au beurre, Butter-Glasur, butter-icing; ~ au café, Kaffee-Gl., coffee-icing; ~ crue, rohe Gl., raw icing; ~ cuite, gekochte Gl., cooked icing; ~ fondante, Schmelz-, Schaum-Gl., fondant icing; ~ aux liqueurs, Likör-Gl., liqueur icing; ~ royale,

Eiweiß-, Spritzglasur, royal icing; ~ sèche, trockene Gl., dry icing; ~ de sucre 1. Zucker-, Konserve-Gl., engl. sugar icing; 2. feinster Staubzucker, engl. icing sugar, powdered sugar (= sucre à glace, sucre royal).

glacer fz I. gefrieren (machen), engl. to ice, freeze. II. glasieren, engl. to glaze: gebratene Fleischstücke m. aufgelöster Tafel-Fleischbrühe (vergl. glace III) mittelst Pinsels bestreichen. III. glasieren, Kuchen, Backwerk mit Zuckerguß (vgl. glace IV) überziehen, engl. to ice, frost (over). IV. mit feinem Staubzucker bestreuen, engl. to frost.

Gladstone: William Ewart ~, engl. Staatsmann (geb. 1809); pouding, bombe, plombière à la ~ s. M. 1290, 1303, 1310.

Glahrke = Kliesche.

gland (m) fz; Eichel; acorn: ~ de terre, Zungen-Morchel (Pilz), geoglossum.

glanduja, feines Schokolade-Konfekt.

glanis (m) fz; Wels (größter europäischer Flußfisch); sheat-fish (s. M 335).

Glas; verre; engl. glass.

glasieren siehe glacer.

Glasur siehe glace.

Glattbutt; carrelet; brill (siehe M 320).

glaze e, siehe glace und glacer.

Gloms, Glomms = Glums.

gloria (m) fz I. kleine Tasse schwarzen Kaffees mit über Zukker abgebranntem Cognac oder Rum. II. bei der Marine: Thee mit Branntwein.

gloster e, siehe Gloucester.

Glotterthäler, badischer Wein.

Gloucester, engl. Stadt u. Grafschaft, berühmt durch Käse, welcher im Handel d. Namen »gloster« führt.

glouton (m) fz, siehe gourmand.

glucose, glycose (f) fz, e; Trauben-Zucker.

Glühwein; vin chaud, vin brûlé; mulled wine.

Glums, Glumse = Quark (Ostpreußen).

gnocco, pl gnocchi, (m) it; Kloß, Nocke (aus Polenta-Teig); fz. noque; engl. dumpling.

gnoquis (pl), französisierte Form des italienischen gnocchi.

goat e; Ziege; chèvre; ~'s beard, ~-marjoram = salsifis.

gobbo it, die Blätter d. Kugel-Artischocke, als Salat (s. M 1186).

gobelet (m) fz; Becher (ohne Henkel u. ohne Fuß); goblet; it. gobello.

gobie (m) fz; Meer-, Schwarzgrundel (Fisch); goby, groundling, rockfish; it. gobione (vgl. goujon).

godard s. gourmand; garniture à la ~ siehe M 1167.

godiveau (m) fz; Kalbsfüllsel mit Nierenfett; godiveau, veal-forcemeat (s. M 1162): ~ maigre, Fisch- (Karpfen-) Füllsel, fish-forcemeat (s. M 336).

gogaille (f) fz; Gelage, Schmaus; carouse.

Gogelhopf(en) = Gugelhupf.

gogue (f) fz I. Scherz, engl. joke. II. Art Kirsche. III. ~ au sang: 1. Blutwurst. 2. Gericht aus Schweineblut, Speck und Zwiebel, engl. blood-pudding.

goguette (f) fz, e, ein Gericht von gehackter Schweinsleber mit Schweinsblut.

Göhre, der Wein als Erzeugnis des Bodens, z. B. Mosel-, Rheinwein-~.

goinfre (m) fz, siehe gourmand.

Golatschen = Kolatschen.

Goldammer; bruant; yellow bunting.

Goldapfel = Liebes-Apfel.

Goldbrassen, Goldkopf; daurade; gilthead (s. M 325).

Goldbutt = Scholle.

Goldmakrele; dorade; bluefish, dorado (s. M 325).

Goldwändler, Weißwein im schwz. Kanton Aargau.

Gollasch = Goulasch.

gombo (m) fz; Gombo, Okra, eßbarer Eibisch; gumbo, okra (siehe M 187, 1013).

gomme (f) fz; Gummi; gum: ~ adragante, Gummi-Tragant, engl. tragacanth gum.

gondingo sp, Geflügelklein-Suppe mit Leber, Reis, Zwiebel und Pfeffer.

Gonesse, fz. Ort: nieules de ~, Eisenkuchen von G.; pain de ~, Brot von G.

good e; gut; bon, bonne.

goose, pl geese, e; Gans; oie: green ~, junge Gans, oison; white brent-~, Schneegans (Amerika); ~-giblets, Gänseklein, abattis d'oie; ~-grease, Gänsefett, graisse d'oie; ~-liver pie, Gansleber-Pastete, pâté de foie gras.

gooseberry e; Stachelbeere; groseille: ~-fool, Stachelbeer-Creme.

gorcock e; Moorhahn; coq des marais.

Gorenflot, Mönch und Feinschmecker zur Zeit Heinrichs III. und Person in Dumas' »Dame de Montsoreau«, nach ihm benannt: **gorenflot** (m) fz, Art sechseckiger Kuchen (s. M 1391, 1403).

Gorgonzola, Flecken in der it. Provinz Mailand, berühmt durch Käse (siehe M 1431).

gorinza russ, Gastzimmer.

Gose, eine Art von Weißbier, in Goslar an dem Flüßchen Gose zuerst gebraut.

Göse = Alant.

gosling e; junge Gans; oison (= green goose).

Götheberger, Lahn-Wein bei Obernhof.

Götzen dtsch, Art Kartoffel-Gebackenes.

Gouda, Stadt in Südholland, berühmt durch Käse. Sorten: maikaas, jodenkaas, heemraadskaas, nieuwemelksche hooikaas.

goudron (m), eau goudronnée fz, gew. Trinkwasser, das in mit Teer ausgepichten Krügen aufbewahrt wird.

Gouffé: Julius ~, Küchenmeister des letzten Königs von Hannover, Georgs V., Mundkoch des Jockey Clubs in Paris; potage, filet de boeuf, artichauts, oeufs à la ~ s. M 170, 492, 968, 1087, 1096.

gougère (f) fz; Käse-Kuchen; cheese-cake (s. M 1014, 1391).

goug(u)elofe (m) fz = cougloff.

goujon (m) fz; Gründling, Greßling (Fisch); gudgeon, groundling (s. M 336).

goulasch = gulyas.

goulu (m) fz, vgl. gourmand.

gourd e, vgl. citrouille, courge.

gourmand fz, engl. gormand: einer, der gern viel und gut ißt; salpicon à la ~ s. M 1177. **gourmet** fz, e: einer, der nur auf die Güte der Speisen sieht, der eigentliche Feinschmecker; sauce, garniture à la ~ s. M 1136, 1167. **gastronome** fz, engl. gastronome(r): der Feinschmecker, welcher mit den Regeln der höheren Kochkunst vertraut ist und Kenntnis von allem besitzt, was auf die mit Wohlgeschmack verbundene Ernährung des Menschen Bezug hat. **godard** fz, e: Fein-, Gutschmecker. **fin-bec, fine gueule** fz: Fein-, Gutschmecker. **friand** fz, Feinschmecker. avoir le **palais fin** fz: ein Feinschmecker sein. **goinfre** Fresser, Schlemmer, engl. greedy-gut(s). **goulu** fz, Gefrässiger, engl. glutton, grand-paunch. **glouton** fz, Vielfraß, engl. glutton. Vgl. hierzu Gastrimarg, Gastrophil, Gastrosoph, daindy, delicate.

gousse d'ail fz; Knoblauch-Zehe; clove of garlic.

goût (m) fz; Geschmack; taste, [goût.

goûter fz; schmecken; to taste: ~ un mets, ein Gericht kosten, um auszufinden, ob es gut od. schlecht ist; ~ d'un mets, ein bißchen von einem Gericht essen; ~ à un mets, ein Gericht kosten, um zu prüfen, was daran fehlt.

goûter, goûté (m) fz; Vesperbrot, auch Imbiß zwischen Frühstück u. Mittag; afternoon-lunch, afternoon-tea (= collation).

goutte (f) fz; Tropfen; drop.

Goutte-d'Or, weißer Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

goyave (f) fz; Guaven-Apfel, -Birne; guava (s. M 1200).

Graacher, Mosel-Wein.

gradin (m) fz, stufenförmiger Aufsatz für Hors-d'oeuvre.

Graham: Sylvester ~, amerik. Vegetarier (1794—1851); ~-bread, Graham-Brot (Weizenschrotbrot).

grain e; Korn; blé.

graisse (f) fz; Fett, Schmer (m) u. (n), Schmalz (n); engl. grease, fat: ~ de rognon de boeuf, Rindsnierentalg, engl. beef-suit, -tallow.

gramatka, polnische Weinsuppe (siehe M 262).

Grammeln = Krammeln.

gramolata (f) it, Art Eispunsch (siehe M 1331).

Granat-Apfel; grenade; engl. pomegranate: ~-Sirup, fz. grenadine.

Granate = Garneele.

grand-duc fz; Großherzog; grand duke: filets de veau, croûtes aux cerises à la ~ siehe M 612, 1226.

grande carte = dîner.

grande-duchesse (f) I. Großherzogin, engl. grand duchess. II. Windbeutel mit Vanille-Schlagsahne.

Grand-Puy-Lacoste: Château-~, Médoc-Wein.

grand(-)veneur fz; Ober-Landjägermeister; Master of the Buckhounds: sauce à la ~ s. M 1136.

Grange = Preißelbeere.

granita (f) it, Art Eispunsch (siehe M 1332).

Grant: Ulysses Simpson ~, amerik. Feldherr u. 18. Präsident der V. St. (1822—1885); potage, émincé de poulet, sauce, pouding à la ~ siehe M 208, 722, 1155, 1245.

granulated sugar e, vgl. sucre.

grape e; Weintraube, Weinbeere; engl. raisin: a bunch of ~s, eine Traube.

grappe (f) fz; Traube; grape: ~ de raisin, Weintraube, bunch of grapes.

gras-double (m) fz; Fettdarm, Rindskaldaunen; engl. beef-tripe. Vgl. tripe.

gras (m), **~se** (f) fz; fett; fat.

Gräsling = Gründling.

Gräte (von Fisch); arête; engl. (fish-)bone.

gratin (m) fz I. Zusammengekratztes (was von einer Speise am Kochtopfe hängen bleibt). II. Kruste von geschabtem Brot: ~ de ris de veau siehe M 643; au ~, mit Kruste gebacken, browned.

gratiner fz: faire ~ un mets, eine fertige Speise, welche gewöhnlich oberhalb paniert ist, in dem Geschirr, worin sie schon angerichtet ist, oben und unten bräunen lassen.

gratte-cul (m) fz = églantine.

Graubünden; les Grisons; engl. Grisons.

Gräupchen-Kuchen = Streusel-Kuchen.

Graupen, Gräupchen siehe orge.

Graves, in der Gironde sandhaltiger Kiesboden u. der auf diesem wachsende Bordeaux-Wein.

gravy e = jus; ~-soup = consommé.

graylag, graylag-goose e; wilde Gans, Graugans; fz. oie sauvage.

grayling e; Äsche, Sprengling; fz. ombre.

grease e; Fett; graisse.

greaves e; Grieben; cretons.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

grec (m), **-que** (f) fz; griechisch; Greek: potage, moules, pilau, beefsteak, ragoût de mouton, rognons de mouton, concombres, garniture, riz, pouding de riz, gâteau à la -que s. M 280, 442, 460, 470, 555, 556, 1002, 1167, 1254, 1293, 1379.

Greco di Gerace, kalabrischer Süßwein.

green e; grün; vert(e): -gage, Reineclaude, grüne Pflaume, fz. reine-claude; - goose, junge Gans, fz. oison.

greenshank e; Sumpf-, Doppelschnepfe; aboyeur.

Greierz siehe Gruyère.

Grempler & Co., Schaumwein-Kellerei in Grünberg (Schlesien).

grenade (f) fz I. Granat-Apfel, engl. pomegranate. II. Granate, engl. grenade: - de chevreuil, Ragout v. Rehwildbret, das mit Rehschnitzeln zur Form einer Halbkugel verarbeitet u. gestürzt wird.

grenadin (m) fz, e, gespickte, gedämpfte Fleischschnitte: -s de brochet, gespickte, gedämpfte und auf Farcerand angerichtete Hechtschnitten.

grenouille (f) fz; Frosch; frog (siehe M 426).

Gresse, Greßling = Gründling.

griblette (f) fz, e, mit Speck geröstetes Fleischschnittchen (siehe M 500).

gribouis, gribni russ, Pilz, [Schwamm.

Grick, in der Schweiz, in Schwaben und im Elsaß beliebtes Gericht aus Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz und den Füßen von Kalb (siehe M 619).

griddle e, siehe gril; -cake, Art Pfannkuchen.

gridiron e, siehe gril.

Grieben; cretons; greaves.

Griebs, Gröbs, Grips, Gröps, Grübs (Korngehäuse im Obste); trognon; engl. core.

Grieß; semoule, gruau de froment; engl. semolina, farina.

Grignon, ein früher berühmtes Restaurant in Paris.

grignon (m) I. Ränftchen (vom Brot). II. Art Schiffszwieback. III. Birnen-Sorte.

gril (m) fz; (Brat-)Rost; engl. grill, griddle, gridiron, broiler: sur le -, auf dem Rost gebraten, engl. grilled, broiled.

grillade (f) fz I. Rösten: faire -, auf dem Rost braten, engl. to grill, broil. II. Rostbraten, engl. grill.

grillage (m) fz I. Drahtgitter, Rost-, Gitterwerk. II. eine Röste voll: - d'amandes, Partie gerösteter Mandeln.

grillarde (f) fz; Kotelett; cutlet.

griller fz; auf dem Rost braten, grillieren; engl. to gril, broil.

grillons (m/pl) fz = cretons.

Grimod de la Reynière, mit seinem wahren Namen Alex. Balth. Laurent, fz. Schriftsteller, Feinschmecker u. witziger Sonderling (1758—1838): consommé, carpe, artichauts, tomates, salade, turban à la siehe M 158, 316, 968, 1068, 1186, 1261.

Grimpel = Elritze.

Grimpen = Gründling.

grimpereau (m) fz; Baumläufer; creeper (siehe M 796).

griotte (f) fz = aigriette.

griskin e, der Rostbraten zwischen der letzten Rippe und der Schinken-Keule beim Schwein.

Grissini, ein Turiner Bäcker, nach welchem ein stangenförmiges Gebäck (fz. auch grissin) benannt ist. Vgl. M 1348, 1392.

gristle e; Knorpel; croquant.

grits (pl) e I. (Hafer-, Weizen-) Grütze, Grieß, fz. gruau. II. Schrotmehl, Kleie.

grive (f) fz; Krammetsvogel, Wacholder-Drossel, Ziemer; engl. fieldfare (siehe M 796).

groats (pl) e, Weizen-, Hafer-Grütze (= grits): Emden -, Hafer-Grütze.

Grog (m) e, dtsch, fz, (heißes) Getränk aus Rum, Zucker u. Wasser: Old ~, Spitzname des engl. Admirals Vernon, der den ~ um 1745 unter der Schiffsmannschaft einführte. Old ~ wurde der Admiral wegen seines grogram cloak (Rock von kamelhärenem Zeug) genannt.

groin, grouin (m) fz; Schweine-Schnauze; pork-snout.

grondin (m) fz; Knurr-, Seehahn (Fisch); gurnard, gurnet (s. M 337).

Groppe (Fisch) = Kaulkopf.

gros (m), **~se** (f) fz; groß, dick; engl. gross, big.

groseille (f) fz; Johannisbeere; currant: ~ blanche, weiße J., white c.; ~ noire, schwarze J., Ahlbeere, black c.; ~ rouge, rote J., Ribisel, red c., garnet-berry; ~ verte, ~ à maquereau, Stachelbeere, engl. goose-berry.

grosse pièce siehe relevé.

groundling e I. = gudgeon. II. = rockfish. III. = stone-grig. IV. = loach.

grouse e, fz, Waldhuhn (allg. Waldhühner): American ~, am. Waldhuhn, tétras d'Amérique; black ~, Birkhuhn, coq des bois; Canada ~, Canadahuhn, perdrix blanche; hazel ~, Haselhuhn, gelinotte; heath ~ = black ~; red ~, schott. Schneehuhn, coq des marais; rock ~, Felsen-Schneehuhn, lagopède ptarmigan; sand ~, Spießflughuhn, gelinotte des Pyrénées; Scotch ~ = red ~; spruce ~ = American ~; white ~, Schneehuhn, lagopède; wood ~, Auerhuhn, coq de bruyère.

grout-ale e, Art Bier aus braun gebranntem Malz.

grouts e = groats.

gruau (m) fz I. Grütze, Grieß, engl. grits. II. Grießbrei: ~ d'avoine, Haferschleim, engl. oatmeal cream; ~ à la crème fouettée, Grütze mit Schlagsahne; ~ rouge, rote Grütze (mit Johannisbeersaft). III. feinstes Weizenmehl: pain de ~, feinstes Weizenbrot. IV. Kartoffel-Sago.

Gruaud-Larose: Château-~, Médoc-Wein.

gruel e, Grütze-, Mehl-, Haferschleim, dünne Mehl-, Wasser-Suppe.

Grumbeere, Grundbirne = Kartoffel.

grün; vert, verte; green.

Grünbeere = Stachelbeere.

Grünberger, schlesischer Wein.

Grundel, Gründel I. = Gründling. II. = Schmerle.

Gründling; goujon; gudgeon (siehe M 336).

Grünhäuser, Mosel-Wein.

Grünkohl siehe chou.

Grünkorn, Grünkern, Art Graupen aus unreifem Weizen (Spelz, Dinkel, Einkorn, Emmer), zu deren Herstellung die Ähren vor dem Ausdreschen gedarrt werden: ~-Schleim(suppe), crème de blé vert.

Grünkraut, östr. **Grünspeis:** grüne Gemüse (fz. légumes verts, engl. green vegetables).

Grütze (geschrotene Körner von Gerste, Hafer, Buchweizen, Weizen, Hirse); gruau; grits, groats; Heide-~ = Buchweizen; schwarze ~ (Grütze mit Schweinsblut), gruau au sang, grits with pig's blood; rote ~ (Süßspeise von Grütze mit Sago od. Reismehl und Johannisbeersaft), gruau rouge, red grits; ~wurst siehe boudin.

Gruyère (f) fz, e, Greierz (schwz. Flecken und Bezirk), ber. durch Käse: fromage de ~, Greierzer Käse (allg. Schweizer Käse), engl. Gruyère-cheese. Vgl. M 1431.

guanaco (m) fz, e, sp, Guanako (südam. Wild). Vgl. M 876.

Guava, Guajava (purpurrote, großen Pflaumen ähnliche Frucht); goyave; engl. guava (s. M 1200).

gudgeon e; Gründling; goujon.

guêpe (f) fz; Wespe; wasp.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Guernsey, eine der zu England gehörigen Kanal-Inseln, berühmt durch seine Kühe.

Guffen, Art Gebäck.

Gugelhupf, Gugelhopf siehe cougloff.

Gugemuke = Champignons.

gnignard (m) fz; Morinell, gelbes Dütchen (Art Regenpfeifer); engl. dotterel.

guigne (f) fz; Süßweichsel (Kirsche); sweet cherry.

guildive (f) fz = tafia.

Guillemot: Chât.-~, Bordeaux-Wein.

guillemot (m) fz; Lumme (Seevogel d. Nordens); marrot (s. M 800).

guimauve (f) fz; Eibisch, weiße Pappel; marshmallow (s. M 1014): sirop de ~, Althee-Sirup, marshmallow sirup.

guinea-corn e = sorgho.

guinea-fowl e; Perlhuhn; fz. pintade.

guinea-pepper e; Beißbeere; poivreau.

guinea-pig e = cavy.

guinea-wheat e = maize.

Guiness & Co., größte Porter-Brauerei in Dublin.

guisado (m) sp, Gericht, Speise.

Gülatsch, in der Türkei: eine Creme, mit feiner Stärke verdickt und mit Rosen-Wasser übergossen.

gull e = mew.

gulyas (m) fz; Gulasch (stark gewürztes Ragout, ung. National-Gericht); goulasch: ~ à l'autrichienne, östr. G., Austrian g.; ~ des bohémiens, Zigeuner-G., Bohemian g.; ~ à la hongroise, ung. G., Hungarian g.; ~ la Szegedin, Szegediner G., Szegedin g. (siehe M 502/503).

gumbo e; Gombo, Okra (Gemüse); gombo (s. M 1013).

gum paste e, siehe pâte.

Gumpoldskirchener, niederöstr. Weiß- und Rotwein.

gunpowder e, chinesische grüne Thee-Sorte.

Gurke; concombre; cucumber: ~nkraut = Borretsch.

gurnard, gurnet e; Knurrhahn (Fisch); grondin.

Güster = Blicke.

gut; bon, bonne; good.

Guter Kerl, Art Eier-Speise aus Mehl, Salz, Eiern, Milch (s. M 1115).

Gutschmecker siehe gourmand.

Gymnis (Beiname des Bacchus), fz. Gynide.

H.

Haardt-Wein, andere Bez. für Pfälzer Wein.

Haarwild; gibier à poil; haired game.

habillage (m) fz; Ausschlachten, Abziehen u. Ausnehmen des Wildbrets; dressing.

habiller fz; habillieren, Geflügel u. Wild zum Kochen u. Braten gehörig zurichten; to dress.

hacher fz; hacken; to hash, to mince.

hachis (m) fz; Gehäck; hash.

hachoir (m) fz; Hackbrett; trencher.

Hächse = Hesse.

Hacker-Bräu, Münchener Bier.

Häckerle, in Schlesien: Brötchen, das mit einer fein gewiegten Masse (Hering, Speck, Leberwurst, Zwiebel, Apfel und etwas Gurke) bestrichen ist.

Hackfleisch; hachis; hash.

Hä(c)kse = Hesse.

haddock, haddie e; Schellfisch; aigrefin: golden ~ = dory; Jerusalem ~, Heringskönig; Norway ~, Drachenkopf.

Haden = Buchweizen.

Hafen = Topf.

Hafer; avoine; oats: ~-Grütze, gruau d'avoine, oat-meal, oat-grits; ~schleim, crème d'avoine, oatmeal-cream; ~-Wurzel = Bocksbart.

Haferl = Töpfchen.

Hagebutte; églantine, grattecul; hip, hep (siehe M 1199).

Hagel-Zucker, grob gestoßener Zucker.

Hägenmark = Hagebutte.

haggis e, urspr. schottisches Gericht: Herz, Zunge, Nieren, Leber u. Lunge von Schaf gehackt, mit einer Farce von Leber, Nierenfett, Hafermehl usw. in einen Schafsmagen gefüllt und gekocht (siehe M 457, 547).

Hahn; coq; cock: ~kamm; crête de coq; cock's-comb, cockscomb.

Hähnchen; poulet; engl. pullet, chicken (siehe M 710).

Hähnd(e)l östr = Hähnchen.

Haifisch; requin; shark: geröstete ~-Flossen (chines. Gericht), nageoires de requin grillées, engl. broiled shark's fins.

Hainbutte = Hagebutte.

hake e I. Hechtdorsch, fz. merluche, merlus. II. silver ~, amerik. Hechtdorsch.

hakot, haked e, Hecht (= pike).

halaszle, Szegediner Fischsuppe (siehe M 185). [vermischt.

half-and-half e, Ale mit Stout

halibut e; Heilbutt; flètan.

Hallgarter, Rheingauer Wein.

Halloren, die Arbeiter in den Salinen zu Halle a. d. S.: ~-Kuchen, gâteau des sauniers, salt-maker cake (siehe M 1388).

hall-porter e; Portier; fz. concierge, portier.

Hals; cou; neck.

halva, türk. Konfekt aus Sesammehl und Honig.

ham e; Schinken; jambon.

Hambourg (m) fz; Hamburg; Hamburg(h): poussin de ~, Hamburger Kücken, Hamburg chickling.

hambourgeois (m), ~e (f) fz; hamburgisch; Hamburg(h) . .: potage d'anguille, aigrefin, cabillaud, sole, homard, huîtres, entre-côte, boulettes, pommes de terre, mayonnaise, gâteau à la ~e s. M 236, 290, 312, 390, 428, 434, 486, 980, 1052, 1150, 1379.

Hambro grape, hambro e, große Weintraube.

Hamme dtsch = Kniebug, Fuß, Keule od. Schlegel, bsd. = Schinken.

Hammel(fleisch); mouton; mutton: ~-Kartoffeln (Kartoffel-Stückchen mit ~-Würfeln), pommes de terre au mouton, potatoes with mutton; ~-Keule, gigot, leg of mutton. Vgl. auch pré-salé.

hamster fz, e, Hamster (Nagetier).

hanche (f) fz; Hüftenstück; haunch. [Schwein).

hand e, Schulterstück (vom

Handtuch; essuie-main; towel.

Han(e)butte = Hagebutte.

Hanovre (m) fz; Hannover; Hanover: gâteau de ~, hannoverischer Kuchen, Hanover cake.

hanovrien (m), ~ne (f) fz; hannoverisch; Hanoverian: aigrefin, filets mignons de porc, pommes de terre, sauce, pouding, gâteau à la ~ne siehe M 290, 573, 1048, 1137, 1246, 1370.

hard e; hart; dur, dure: ~-bake, Art Mandel-Konfekt.

Harder (Fisch); muge; mullet (vgl. Meerässche).

hare e; Hase; lièvre: young ~, junger Hase, fz. levraut.

hareng (m) fz; Hering; herring: ~ blanc, ~ frais, grüner (frischer, ungesalzener) H., fresh, green h.; ~ caqué, Matjes-H. (der gesalzene Fisch vom ersten Fange), engl. matie; ~ à griller, Brath., fried and pickled h.; ~ fumé, Räucher-H., smoked h.; ~ saur, Bück(l)ing, red h.; ~ plein, Vollhering, full h.; ~ vierge, Matjes-H., engl. matie (= hareng caqué). Vgl. M 338.

haricot (m) fz; Bohne; bean: ~ blanc, frische weiße B. ohne grüne Hülse, white (haricot-)bean; ~ d'Espagne, Feuer-B., Spanish, French bean; ~s flageolets, grüne (in halbreifem Zustande ausgeschälte) B.-Kerne der weißen B., green seed-beans shelled out of string-beans; ~ de Lima, Lima-B., Lima-bean; ~s mange-tout, grüne B. mit der Schale, bean-butter; ~ nain, Zwerg-B., dwarf, bush-bean; ~ noir, schwarze B., black (haricot-)bean; ~s nouveaux, junge B., young beans; ~s panachés, grüne B.-Kerne und Schnitt-B. gemischt, green seed-beans and string-beans mixed; ~s princesses, Prinzeß-B., princess-beans; ~ rouge, rote B., red(-shelled) bean; ~ de Soissons, ~ du soissons, Soissons-B. (große platte weiße Bohne), Soissons bean; ~s verts, grüne B.. Schnitt-, Brechbohnen, string-beans.

haricot (m) fz, e, Hammelfleisch-Ragout, in welches man ursprünglich Bohnen (haricots) gab. . Vgl. M 547.

harlequin fz = arlequin.

hart dtsch; dur, dure; hard.

hart e, Hirsch (der mehr als fünfjährige).

harvest-home e, Erntefest: ~ dinner, Erntefest-Mahl.

Harvey sauce, engl. Flaschen-Sose.

Harzer I. Mineral-Wasser. II. kleiner runder Käse, fromage du Har(t)z, engl. Harz cheese.

Haschisch (n) dtsch, Art Hanf, aus den Blättern oder aus dem Harz desselben bereitetes Berauschungs-Mittel; fz. ha(s)chich, haschi(s)ch, bang(he); engl. hasheesh, hashish, bhang: mit Honig zubereitetes ~, madjun, engl. madjoun.

Hase; lièvre; hare (s. M 887): junger ~, levraut, engl. leveret; lämmerner ~: das Hinterstück v. Lamm; falscher ~: ein gespickter Hacke-Braten von der Form eines Hasens; ~n-Keule, cuisse de lièvre, leg of hare; ~n-Pfeffer, -Klein, -Jung, civet de lièvre, jugged hare; ~n-Läuftchen, -Läufte, -Lauft, pieds de lièvre, hare-feet; ~n-Rücken, râble de lièvre, backbone of hare; ~nöhrl, östr. Mehlspeise.

Häselfisch; dard; dace.

Haselhuhn; gelinotte; hazel-hen, -grouse (siehe M 792).

Häseling, Häßling (Name mehrerer karpfenartiger Fische). I. = Döbel. II. = Elritze. III. grislagine, meunier.

Haselnuß; aveline, noisette; hazel-, avellan-nut.

hash e I. (s), Gehäck, fz. hachis. II. (v/a), hacken, fz. hacher.

hasheesh, hashish, bhang e I. getrocknete Blätter u. kl. Stengel der Hanfpflanze, zum Rauchen. II. aus den Blättern bereitetes berauschendes Getränk: ~ luncheon, Festmahl, bei welchem alle Speisen auf Bambus-Tellern serviert werden. Die Speisen sind mit ~-Pulver (braun), die Getränke (Weine usw.) mit ~-Extrakt gewürzt. Serviert wird von Mädchen in orientalischer Tracht, die Einrichtung des Speisesaales ist orientalisch (Divans, kleine niedrige Tische usw.).

haslet e, Geschlinge (bsd. des Schweines).

hâtelet (m) fz = attelet.

hâtereau (m) fz = attereau.

hâteur (m) fz, ehm. kgl. Bratenmeister.

Hattenheimer, Rheingauer W.

haunch e I. vgl. hanche. II. vgl. cimier.

Hanniefe = Hagebutte.

Häuptel = Kopf; ~-Salat = Kopfsalat.

hausbacken: ~ Brot, pain de ménage, engl. home-made bread.

Hausen; husso; huso: ~-Blase, colle de poisson, engl. isinglass.

Haushalt; ménage, maison; engl. housekeeping, household.

Haushofmeister; maître d'hôtel; engl. maître d'hôtel, steward (in Rom oder Spanien: majordome, engl. major-domo).

Hausmannskost siehe cuisine.

haut (m), ~e (f) fz; hoch; high.

Haut dtsch; peau; skin.

Haut-Brion: Chât.-~, Médoc-W.

haut-goût (m) fz, e, Hochgeschmack, würziger Geschmack, Wildgeruch.

havanais (m), ~e (f) fz; aus Havanna; Havanese.

Havane (f) fz; Havanna; Havana.

havrais (m), ~e (f) fz; aus Havre (fz. Stadt); Havre ...

hawkbill e, Karett-Schildkröte.

Haxe, Haxl = Hesse.

hazel e I. Haselbusch. II. Haselnuß, fz. aveline: ~-grouse, ~-hen, Haselhuhn, fz. gelinotte.

hazelnut e; Haselnuß; aveline, noisette.

head e; Kopf; tête: ~-cheese, Preßkopf, fz. fromage de porc; ~-cook, Oberkoch, fz. chef; ~ and bottle-washer, Mädchen für Alles; ~-fish, Sonnenfisch; ~-waiter, Oberkellner, fz. sommelier.

headcheese e; Preßkopf, Sülze; fromage de porc.

heart e; Herz; coeur.

hearth e; Herd; foyer.

heat e; Hitze, Wärme; chaleur.

heath e; Heide(kraut); bruyère, érice: ~-cock, ~-game, ~-grouse = black-cock.

heathberry e = marsh-bilberry.

Hebel südd = Sauerteig.

Hebetschen = Hagebutte.

Hecht; brochet; pike (s. M 306).

Heckenbeere = Stachelbeere.

hedgehog e; Igel; hérisson.

Hefe; levure; yeast, barm: ~n-Kloß s. boule; ~n-Stangen s. flûtes.

Heidekorn = Buchweizen.

Heidelbeere; myrtille, airelle; engl. bilberry, blueberry (s. M 1202).

Heiden östr = Heidekorn.

Heidsieck: Charles ~, Champagner-Kellerei in Reims.

Heidsieck et Cie., Champagner-Kellerei in Reims.

Heilbutt; flétan; halibut (siehe M 334).

Heiligergeistwein s. Steinwein.

Heiling östr = Weihnacht: ~-Stritzel, ~-Striezel, grosse brioche de Noël.

heiß; chaud, chaude; hot.

Helgoland (m) fz; Helgoland (seit 1890 deutsche Insel in der Nordsee); engl. Heligoland: homard d'~, Helgoländer Hummer, engl. Heligoland lobster.

Héloïse: oeufs, pouding glacé, gâteau à l'~ s. M 1106, 1326, 1380.

hen e; Huhn, Henne; poule.

Hendl = Hähndel.

Hennessy et Cie.: Jas. ~, bekannte Cognac-Firma.

Henri IV., König v. Frkr. (1553—1610): brochet, carpe, foie gras, poulet, oeufs à la ~ s. M 307, 317, 683, 714, 1096.

hep e = hip.

Heppenheimer, hess. Bergsträßer Wein.

herb; sec, sèche; dry.

herbe (f) fz; Kraut; herb (vgl. fines herbes).

Herberge I. logement, engl. lodging. II. gîte (Nachtlager). III. für Diener u. Pferde bei einem Schlosse oder großen Landhause: tournebride, les communs. IV. öffentl. Wirtshaus (gering): auberge.

héricourt fz, Gericht aus Pökelfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln (s. M 1018).

Hering; hareng; herring (siehe M 338).

hérisson (m) fz; Igel; hedgehog: pouding à la ~, mit Mandeln igelartig besteckter Pudding (siehe M 1290).

Hermida, portug. Wein.

Hermitage, roter und weißer

Rhône-Wein in der Dauphiné (Dép. Drôme). Vgl. M 1643.

héron (m) fz; Reiher; heron.

Herrenhausen, Lustschloß bei Hannover: homard à la ~ s. M 428.

Herrenpilz = Champignon.

herring e; Hering; hareng.

Herz; coeur; heart.

Herzkirsche; bigarreau; engl. bigaroon.

Herzkohl = Wirsingkohl.

Herzmuschel; coque, boucarde; engl. cockle.

Herzpfirsich; alberge; engl. peach-apricot.

Herzschlag = Geschlinge.

Hespe, Heesge = Hesse.

Hespel = Mispel.

Hesse siehe jarret.

hessois (m), ~e (f) fz; hessisch; Hessian: potage, poireaux, sauce à la ~e s. M 216, 1042, 1150.

Hetschepetsch, Hetschabetsch, Hetscherl = Hagebutte.

Henchler, Art Gebäck.

heure (f) fz; Stunde, Uhr, Zeit; engl. hour, time.

Heuriger, der junge Wein.

hie(c)atee e, am. Fluß-Schildkröte.

Hickorynuß; noix d'hickory od. d'hickorie; hickory-nut.

Himbeere; framboise; raspberry siehe M 1199).

Himbesing = Himbeere.

Himmelreich, schles. Gericht aus gebackenen, zusammen gekochten Birnen, Pflaumen, Äpfeln, Kirschen, Steinpilzen mit geräuchertem Schweinefleisch u. Mehlklößen.

Himmel und Erde, Kartoffel- u. Äpfelmus mit Wurst (s. M 1044).

Hindbeere = Himbeere.

Hindin (weibl. Hirsch); biche; engl. hind.

Hindläufte, mit Zucker eingemachte Wurzel der Cichorie.

hip e; Hagebutte; églantine, gratte-cul.

Hippe, Art Waffel.

hippopotame (m) fz; Nilpferd; engl. hippopotamus (siehe M 876).

Hirn = Gehirn.

hirondelle (f) fz; Schwalbe; swallow: nid d'~, chines. eßbares Schwalbennest, bird's-nest; ~ de mer, großer Knurrhahn (Fisch), engl. swallow-fish.

Hirsch; cerf; deer (s. M 844): ~fleisch = Wildbret; ~kalb, faon, engl. fawn; ~kolben, bosses de cerf, engl. burs of deer; ~kuh = Hindin.

Hirse, fz. u. engl. millet (siehe M 1029).

historier fz; mit kl. Zierraten ausstatten, verzieren; embellish, decorate.

hochepot (m) fz = hotchpotch.

hoche-queue (m) fz; Bachstelze; engl. wagtail.

Hochheimer, Rhein- (Taunus-) Wein.

Hochwild; venaison; venison.

Hochzeits-Kuchen; gâteau de noces; wedding-, bride-cake.

Hochzeitsmahl siehe banquet.

hockey-cake e, Ernte-Kuchen.

hodge-podge e = hotchpotch.

Hofküche siehe cuisine.

Hofküchenmeister, chef de bouche.

hog e; Schwein; cochon, porc: ~-fish, Braunfisch, marsouin.

Höhl: Gebr. ~, Schaumwein-Kellerei in Geisenheim.

Hohlbeere = Himbeere.

Hohlhippe (tütenförmiges dünnes oblaten-, waffelartiges Gebäck, das oft mit Schlagsahne oder einer Creme gefüllt wird); oublie; engl. cornet-wafer.

Hohlnudeln, fz., engl., it. macaroni (siehe M 1023).

hojaldre, span. Blätterteig-Kuchen (siehe M 1392).

hok(e)y-pok(e)y e, siehe occhi-pocchi.

holbutko, feine Butter d. Holländischen Butter-Compagnie.

Holder = Holunder.

hollandais (m), ~e (f) fz; holländisch; engl. Hollandish, Dutch:

sauce ~e, Art Butter-Sose (siehe M 1137); à la ~e ist immer: mit holländischer Butter-Sose. **hollandaise** (s/f), holländische Sose (= sauce hollandaise). [Holland.

Hollande (f) fz; Holland; engl.

Holler = Holunder.

holmeira, feine Butter der holländ. Meierei Aktien-Gesellschaft.

Holothurien, Seewalzen, Seegurken, wurmförmige Stacheltiere, in allen Meeren vorkommend, in China und Japan getrocknet und geräuchert gegessen, im Handel unter dem Namen Trepang, fz. trépan, engl. trepang, tripang, sea-roll, sea-slug (siehe M 284).

Hölperchen, Hölperle, Holperbeere = Preißelbeere.

Holunder; sureau; elder.

Holzscheit (Art Gebäck); bûche, gâteau bûche; engl. billet (of cake or biscuit).

homard (m) fz; Hummer; engl. lobster (siehe M 427).

Hombeere = Himbeere.

Honig; miel; honey: ~-Kuchen, pain d'épice, engl. gingerbread.

Hoosier cake e, Art schlechter Pfefferkuchen.

Hopfen; houblon; hop (s. M 1019).

Hoppelpoppel, Getränk aus Eicreme, Rum, Zucker, Likör.

Horchheimer, Rheinwein.

horly (m) fz = orly.

horn e; Horn; corne: ~ of plenty, Füllhorn, fz. corne d'abondance.

Hörnchen; croissant, cornet; engl. crescent (siehe M 1365).

hors-d'oeuvre, pl ~-~, (m) fz, e, Vor-, Beigericht, Imbiß: ~ froid, ~ d'office, kaltes Vorgericht, cold h.; ~ chaud, ~ de cuisine, warmes Vorgericht, hot h.

horse; Pferd; cheval: ~-bean, Puff-, Saubohne, fève de marais; ~-crab, Taschenkrebs, rousseau; ~-flesh, Pferdefleisch; ~-mackerel = cavally; ~-mussel, Art Miesmuschel; ~-radish, Meerrettich, fz. raifort.

Hortense, Gemahlin Ludwig Bonapartes, Exkönigs v. Holland, Mutter Napoleons III.: consommé, potage à la reine ~ s. M 161, 190.

hortolan = ortolan.

horts e = bilberry.

Hosen-Bändel, Art Gebäck.

hospice (m) fz, e; (Kloster-)Herberge, Verpflegungs-Anstalt.

hospitalité (f) fz; Gastfreiheit, Gastfreundschaft; engl. hospitality.

hot e; heiß; chaud, chaude.

hotchpot, hotch-pot e = hotchpotch.

hotchpotch, hotch-potch schott, Hotschpotsch (Fleischragout mit verschiedenen Gemüsen), fz. hochepot (siehe M 504, 547).

hôte (m) fz; Gastwirt; host: table d'~, gemeinsame Wirtstafel.

hôtel (m) fz; Hotel, Gasthof; hotel: ~ de ville I. Rat-, Stadthaus, engl. city-hall. II. in Paris: Präfektur des Seine-Dép.

hôtelier (m), **hôtelière** (f) fz; Gastwirt(in); hotel-, inn-keeper: morue salée, petites truites, quartier d'agneau, poulet, haricots verts à l'hôtelière siehe M 356, 406, 461, 714, 1017.

Hotel-Revue, gelesenste Fachzeitung des gesamten Gastwirts-Gewerbes, wöchentlich in Leipzig bei P. M. Blüher erscheinend.

hot-pot e I. = hotchpotch. II. Getränk (in Tassen) aus Ale oder Weißwein, Zucker, Zimt, Zitronen-Schale, Eidotter.

hotte (f) fz; Tragkorb; engl. back-basket: ~ en nougat, Tragkorb aus Mandel-Kruste, engl. back-basket of nougat.

houblon (m) fz; Hopfen; hop: jets, pointes, pousses de ~, H.-Keimchen, -Spargel, engl. hop-sprigs (siehe M 1019).

howtowdie schott, gedämpftes Hähnchen mit Spinat, kleinen Reisbechern und Trüffel-Scheiben.

huch (m) fz; Huchen, Rotfisch;

huck, huch, huchen, hucho (siehe M 340).

huckleberry e = bilberry.

Hüffenmark = Hagebutte.

Huhn; poule; chicken (s. M 708): junges ~, poulet, engl. spring chicken; Mast-~, fz. u. engl. poularde; mit Korn gemästetes ~, poulet de grain, engl. stall-fed chicken.

huile (f) fz I. Öl, Baum-, Olivenöl, engl. oil, olive-oil: ~ d'amandes, Mandel-Öl; ~ d'aspic, ~ de spic, Lavendel-Öl; ~ blanche, ~ d'oeillette, ~ de pavot, Mohnöl; ~ de cacao, Kakao-Butter; ~ de cannelle, Zimtöl; ~s comestibles, ~s alimentaires, Speise-Öle; ~ de lin, Leinöl; ~ de noix, Nußöl; ~ d'olives, Baumöl; ~ de Provence, Provencer Öl; ~ rosat, Rosenöl; ~ vierge, Jungfernöl (feinstes Olivenöl); sardines à l'~, Ölsardinen. II. bei Likören = crème.

huilier (m) fz; kleines Gestell zu den Öl- und Essig-Flaschen (beim Tafel-Service); engl. cruet-stand, cruets.

huître (f) fz I. Auster, engl. oyster: ~ de Caen, ~ de Cancale, ~ de Marennes; ~ de Hollande, ~ d'Ostende, ~ de Holstein, ~ de Flensbo(u)rg, ~ de Zélande; ~ de Lac Lucrin (Italien); ~s en coquilles, ~s à l'écaille, A. in der Schale, engl. oysters on (the) half shell; ~s fraîches, ~s au naturel, frische A., engl. raw oysters. II. ~ du Bengale, ein Ei mit Gewürz und geriebenem Brot in einer Austern-Schale; ~ de prairie, ein rohes Ei in einem Glas mit Pfeffer und Salz.

Hülsen-Früchte; légumes secs; engl. legumes, pod-ware.

Humbert, König v. Italien (geb. 1844): saumon, salade à l'~ siehe M 380, 382, 1187.

Humboldt: Friedr. Heinr. Alex. Freiherr von ~, ber. Reisender u. Naturforscher (1769–1859); potage, pouding à la ~ siehe M 204, 1246.

Hummer; homard; lobster (s. M 427).

hump e, siehe bosse.

Humpen siehe Krug.

humpty-dumpty e, Warmbier mit Branntwein.

Hund; chien; dog.

Hunger; faim; hunger.

hunter e; Jäger; chasseur.

huppe-col (m) fz; Prairiehuhn; prairie chicken (siehe M 801).

hure (f) fz; Kopf (von Wildschwein od. einem großen Fisch); engl. head: ~ de sanglier, ~ de marcassin, Wildschweinskopf, engl. boar's-head; ~ d'esturgeon, Störkopf, engl. sturgeon-head.

hurtleberry e = bilberry.

hussarde: à la ~, nach Husaren-Art, in hussars' style; carpe, truite lacustre, filet de boeuf, rosbif, macaroni, oeufs, sauce, biscotins à la ~ siehe M 317, 406, 492, 520, 1024, 1106, 1137, 1357.

husso (m) fz; Hausen; huso.

Hutzel südd I. im Ofen getrockneter Apfel oder Birne; ~n, getrocknete Früchte (fz. fruits secs, engl. dried fruits). II. schlecht gebackenes Brot. III. ~brot, mit Dörrobst gebackenes Brot.

Hutzucker siehe sucre.

Huxelles = Uxelles.

hvite-ost, norweg. Ziegen-Käse.

hydromel (m) fz, e, Met (Honigbier).

Hylikmaker, holländischer Honig-Kuchen.

I.

icaque (m) fz; Ikako-, Koko-Pflaume; engl. coco-plum, icaco, Spanish nectarine (siehe M 1200).

ice e; Gefrorenes; fz. glace: ~-cream, Rahm-G., fz. glace à la crème.

icing e, siehe glace; ~ sugar siehe sucre.

iersehi(e), russische Bez. für Kaulbarsch (siehe M 243).

Igel; hérisson; hedgehog.

iguame (f) fz = yam.

Ikako siehe icaque.

île (f) fz; Insel; island: les Iles, die Antillen, engl. Antilles; liqueur des Iles, Jamaika-Rum.

Illustrierte Brötchen, Brötchen mit verschied. kalten Aufschnitt.

Iloker, syrmischer Schiller-W.

Imbiß siehe collation, goûter, lunch, hors-d'oeuvre.

impératrice (f) fz I. Kaiserin, engl. empress: consommé, potage de tapioca, poularde, côtelettes de poulet, côtelettes de volaille, oeufs, beignets, blanc-manger, crème bavaroise, pain d'abricots, pouding, plombière, petits-fours à l'~ siehe M 158, 231, 702, 720, 740, 1106, 1216, 1218, 1263, 1269, 1282, 1290, 1310, 1403. II. ~ violette, Kaiserpflaume.

impérial (m), ~e (f) fz; kaiserlich; imperial: garniture à l'~e für Relevés von Geflügel s. M 1168. merlan, rouget, sandat, saumon, sole, turbot, timbale, oeufs de vanneau, asperges, légumes, oeufs, salade, gelée moscovite, pouding, riz, punch glacé, biscuit, gâteau, tourte à l'~e s. M 352, 372, 375, 380, 390, 409, 751, 834, 972, 1022, 1089, 1106, 1187, 1278, 1290, 1294, 1334, 1340, 1380, 1413.

impérial (m) fz; Art kaltes Zitronen-Getränk; engl. imperial.

impériale (f) fz; Kaiser-Pflaume, Marunke; engl. imperial.

Indian dtsch = Truthahn.

Indian e; indisch; indien, indienne: ~ beef, beste Art v. Rindfleisch (als Proviant für Ostindienfahrer); ~ corn, ~ wheat = maize; ~ meal, Maismehl; ~ mess, Essen zusammengemengter Speisen; ~ millet = guinea-corn; ~ nuts, Areka-Nüsse; ~ pudding, Art Mehlspeise aus Maismehl; ~ saffron, Kurkume.

indien (m), ~ne (f) fz; indisch; Indian: à l'~ne, scharf (mit Kari) gewürzt; sauce à l'~ne, deutsche Sose mit Kari.

indisches Huhn = Truthenne.

infante (f) fz I. Infantin (Prinzessin von Spanien und Portugal), engl. infanta: caisses de rouget, filet de boeuf, selle de veau, selle de chevreuil, beignets de pêches, riz, biscuit à l'~ s. M 373, 492, 647, 860, 1219, 1254, 1340. II. Art Kuchen (siehe M 1392).

infusion (f) fz, e, Aufguß.

Ingelfingener, württembergischer Neckar-Wein.

ingénue (f) fz, e I. Unschuld. II. Art Törtchen (siehe M 1392).

Ingredienz: Zuthat, Bestandteil, fz. ingrédient, engl. ingredient; ein Gericht mit verschiedenen ~en versehen: fz. entrelarder.

Ingwer; gingembre; ginger.

inky-pinky e, Art Ragout von Rindfleisch m. Möhren u. Zwiebeln.

inn e; Gasthof; auberge.

innocents (m/pl) fz; junge Täubchen; squabs (siehe M 698).

insipide fz; geschmacklos, unschmackhaft; engl. insipid.

Inster = Gekröse.

intestins (m/pl) fz; Gedärme, Eingeweide; engl. trail: ~ de bécasses rôties, hachés, Schnepfendreck, engl. chopped trail of roasted woodcock.

Irish stew e, Ragout v. Hammelfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, fz. étuvée de mouton à l'irlandaise (siehe M 540).

irlandais (m), ~e (f) fz; irländisch; Irish: alose, saumon, homard, boeuf, tripes de boeuf, étuvée de mouton, salmis de canard, terrine de bécassines, pommes de terre à l'~e s. M 292, 381, 428, 475, 525, 540, 657, 762, 1048.

Irroy: Ernest ~, Champagner-Kellerei in Reims.

Isabelle fz; Isabella, span. Königin (geb. 1830): pain à l'~, in einer Form steif gemachtes Schnepfenmus (siehe M 759).

Isigny, Stadt im fz. Dép. Calvados, hat bedeutende Ausfuhr v. Butter, Käse, Eiern.

isinglass e = carlock.

isländisches Moos; lichen (m) d'Islande, cétrarie (f), cétraire (m); Iceland moss: in Island Nahrungsmittel, gibt beim Kochen Gallerte, wirkt als Arznei-Mittel tonisch.

Isly, marokkanischer Fluß an der algerischen Grenze, wo der fz. Marschall Bugeaud im Jahre 1844 einen entscheidenden Sieg über Abd-el-Kader erfocht und dafür zum Herzog von ~ ernannt wurde: filet à la d'~ besteht aus zwei kleinen Rindslenden-Schnitten, deren eine mit Sardellen- und Maître-Butter bestrichen, mit einigen ganzen Champignons belegt und gewürzt ist. Die andere Schnitte legt man darauf, wickelt dann die gefüllte Doppelschnitte gut in geöltes Papier ein und läßt sie 8 bis 10 Minuten unter fortwährendem Begießen mit Öl braten.

israélite fz; israelitisch; Israelitic: carpe, cou d'oie, selle de chevreuil, choux blancs, haricots verts, salade de pommes de terre, pouding à l'~ s. M 317, 682, 860, 992, 1017, 1191, 1241, 1246.

Issan: Château-d'~, Médoc-Wein.

issue (f) fz, Abfall (beim Schlachten): ~ d'agneau, Lammgekröse (vgl. fraise).

Italie (f) fz; Italien; Italy: pâte d'~, Nudeln, engl. noodles.

italien (m), **~ne** (f) fz; italienisch; Italian: sauce à l'~ne s. M 1138.

italienische Weine: Aleatico, Barbera, Barolo, Caluso, Carmignano, Casale Monferrato, Castellamare, Cerasuolo, Chianti, Chieti, Corato, Essenza dell' Etna, Falerno, Greco di Gerace, Primativo di Gioia, Grignolino, Lagrimae Christi, Larna, Malvasia di Lipari, Marsala, Milazzo, Montefiascone, Montepulciano, Moscato, Nasco di Sardegna, Nebbiolo, Porto Ferrajo, Porto Longone, Prosecco, Siena, Valpolicella, Vernaccia, Zucco.

Iva, Schweizer Likör (auch crème d'~).

ivoire (m) fz; Elfenbein; ivory: poularde, poulet, sauce à l'~ siehe M 702, 714, 1138.

J.

jack-barrel e = minnow.

jacket e, Jackett: potatoes in their ~s, Pellkartoffeln, pommes de terre) en robe de chambre.

jack-frame e, Gestell zum Auflegen des Bratspießes.

jack-rabbit e, in Amerika: Art großer Prairie-Hase.

jack-salmon e; Hechtbarsch; z. sandat.

jack-snipe e I. Moorschnepfe, fz. petite bécassine, bécassine sourde, oucault. II. gemeine amerik. Schnepfe (auch Wilson's snipe).

Jackson: Andrew ~, siebenter Präsident der V. St. (1767—1845); purée à la Jackson, Kartoffelmus (siehe M 216, 1049).

jacky e, Wacholder-Branntwein (= gin).

jacobin (m) fz I. Ortolan-Art. II. Blätterpilz-Art. III. Eier-Klößchen: consommé aux ~s, Kraftbrühe mit Eier-Klößchen.

jacobin (m), **~e** (f) fz; Jakobinermönch, -nonne; engl. Jacobin.

jacobine (f) fz = vanneau.

Jaggery-, Jagre-Zucker, Jagara,

ein brauner Palmzucker, aus der Kokos-Palme gewonnen.

jagging-iron e, gezahntes Röllchen zum Auszacken, Kuchenrad.

jaguar (m) fz, e, Jaguar.

Jakobsmuschel; coquille de saint-Jacques, ricardeau, ricardot; engl. cockle, scallop.

jam e; Fruchtgallerte, Marmelade; fz. marmelade: ~-roller, walzenförmiger mit Marmelade gefüllter Pudding; ~-tart, Fruchttorte.

jamaïcain, ~e, jamaïquain, ~e fz; aus Jamaika; Jamaica ..: à la ~e, mit Rum.

Jamaika-Pfeffer = Piment.

Jamaïque (f) fz; Jamaika; engl. Jamaica.

jambalaya, indisches Gericht, bestehend aus Huhnfleisch- und Schinken-Würfeln mit Reis, Paradiesapfel-, Zwiebel-Scheiben und rotem Pfeffer (siehe M 192, 729).

jambe (f) fz I. Bein. II. ~ de grenouille, Froschkeule, frog-leg.

jambelonge (f) fz; Rosen-, Jambusen-Apfel; engl. Malabar plum, yamboo, rose-apple (siehe M 1200).

jambon (m) fz I. Schinken, engl. ham: ~ cru, roher Sch., raw ham; ~ cuit, gekochter Sch., cooked ham; ~ désossé, Wickel-, Rollschinken, boned ham; ~ fumé, Räucher-Sch., smoked ham; ~ en pâte, Sch. in Brotteig, ham in bread-paste; ~ salé, Pökel-Sch., cured ham; ~ au vin de Bourgogne, Sch. in Burgunder, ham in Burgundy; ~ de marcassin, Frischling-Sch., boar-ham; ~ d'ours, Bären-Sch., bear-ham; ~ de renne, Renntier-Sch., reindeer-ham; ~ de sanglier, Wildschwein-Sch., boar-ham; ~ de Bayonne, Bayonner Sch., Bayonne ham; ~ de Bologne, Bologner Sch., Bologna ham; ~ de Hambourg, Hamburger Kochschinken, Hamburg ham; ~ de Holstein, Holsteiner Sch., Holstein ham; ~ de Lyon, Lyoner Sch., Lyon ham; ~ de Mayence, Mainzer Sch., Mayence ham; ~ de Prague, Prager Kochschinken, Prague ham; ~ de Westphalie, westfälischer Sch., Westphalia ham; ~ d'York, York-(shire-)Sch., York ham. Vgl. M 576—581. II. Schinken-, Steckmuschel, engl. thorny clam. III. ~ du carême, Fasten-Schinken (Biskuit von der Form eines Schinkens), engl. imitation ham.

jambonneau (m) fz; kl. Schinken; small ham.

Jamma Juri siehe tabero.

Jan im Sack, westfälisches Reisgericht (auch »Pöttgesbeutel« genannt, siehe M 1019).

Janin: Jules Gabriel ~, fz. Kritiker u. Roman-Schriftsteller (1804—1874); filet, sole, chaud-froid de filets de poulet, oeufs à la ~ siehe M 333, 390, 725, 1098.

Japon (m) fz; Japan; Japan.

japonais (m), ~e (f) fz; japan(es)isch; Japanese.

jâque (m) fz, frischer Quark (= fromage blanc).

jardin (m) fz; Garten; garden.

jardinière: à la ~, mit Gemüse, with vegetables (siehe M 1168).

jargonelle (f) fz, e, Art Kochbirne.

jarmusch, polnisches Gericht von Weißkraut (siehe M 1020).

jarret (m) fz; Hesse, Häckse (der Kniebug mit seinen Sehnen, bsd. an den Hinterbeinen vierfüßiger Tiere); engl. shin: ~s de porc salé, Schweinsknöchel, pork-knuckles, souse.

jasmin (m) fz; Jasmin; jasmin(e).

Jauersche Würstchen siehe saucisse.

jaune fz; gelb; yellow: ~ d'oeuf, Eigelb, engl. egg-yolk.

jaunelet (m) fz; Gelbling (Pilz); yellow agaric.

Jause östr = Vesper.

javan, ~e, javannis, ~e fz; javan(es)isch; Javanese.

jaw-bone e; Kinnbacke; bajoue.

Jean, in Wien: Kellnerbursche.

Jeanne d'Arc, die Jungfrau v. Orleans, engl. auch Joan of Arc, Joan d'Arc (1412—1431): truite, biscuit glacé, mousse, petits-fours à la ~ s. M 403, 1300, 1322, 1403.

jellied e, gallertartig, in Gelee: ~ fowl, gesulztes Geflügel, volaille en gelée. [fz. gelée.

jelly e; Gallerte, Sulze, Sülze;

Jerez, Jeres siehe Sherry.

jernik kalwassi, türk. Gericht v. Honig, Grieß, Butter (s. M 1230).

Jersey I. eine der Kanal-Inseln, durch Rindviehzucht hervorragend. II. New ~, nordam. Unionstaat: ~ wonders, Art Pfannkuchen (siehe M 1393).

Jérusalem (f) fz; Jerusalem (Hptst. des alten Palästina); Jerusalem: à la ~ ist immer: mit Jerusalemsartischocken, obgleich die Jerusalemsartischocke gar nichts mit dieser Stadt zu thun hat, sondern von dem it. »girasole«, Sonnenblume, durch Entstellung herzuleiten ist. Für à la ~ findet man auch à la Palestine in derselben Bedeutung (siehe M 225).

Jerusalemartischocke; topinambour; engl. Jerusalem artichoke (siehe M 1069).

jésuite (m) fz; Jesuit (kl. Backwerk in Form v. Jesuiten-Hüten); engl. Jesuit (siehe M 1393).

jet (m) fz; Schößling, Trieb, Sproß; engl. sprout, sprig: ~s de chou, Kohlsprosse, engl. cabbage-sprouts; ~ de houblon, Hopfen-Keimchen, -Spargel, engl. hop-sprigs.

Jetschirken, Einlauf, Tropfteig, (siehe M 258).

jeune fz; jung; young.

Jockey Club, vornehmer Club in Paris, dessen Mundkoch Jules Gouffé ist: filet de boeuf, filets de bécasses, salade, oeufs à la ~ siehe M 493, 758, 1098, 1187.

Johannisbeere I. weiße ~, groseille blanche, engl. white currant. II. rote ~, groseille rouge, engl. red currant. III. schwarze ~, cassis, engl. black currant.

Johannisberger I. Rheingauer Wein. II. Weißwein bei Sion im schwz. Kanton Wallis.

Johannisbrot; caroube, pain de Saint-Jean; engl. St. John's bread, carob-bean, carob-pod.

John-dory, -doree e; Petersfisch, Heringskönig; fz. dorée, saint-pierre (siehe M 327).

Johnny cake e, Maiskuchen.

Joigny-Wein, Burgunder-Wein von Joigny im Dép. Yonne.

joint e, eig. »Gelenk«, aber meist von allen größeren Fleischstücken (mit Knochen) gebraucht. Die grosse pièce (Relevé-Gang) wird auf engl. Speise-Karten oft mit »joints« bezeichnet.

Joinville: François Ferdinand Philippe Louis Marie d'Orléans, prince de ~, dritter Sohn des Königs Ludwig Philipp von Frkr. (geb. 1818); sauce à la ~, weiße Fischsose mit Hummer-Butter (s. M 1138); garniture à la ~ siehe M 1168.

jonchée (f) fz I. Käse-Körbchen. II. kleiner Käse, Rahmkäse, engl. cream-cheese.

Josephshöfer, Mosel-Wein.

jubis (m) fz, an der Sonne getrocknete Trauben-Rosinen aus d. Provence.

judabah, in Arabien: gezuckerter Reis mit Huhnfett.

judéen (m), ~ne (f) fz; jüdisch; Jewish: brochet à la ~ne s. M 308.

Juden-Kirsche, -Deckel; alkékengère, coqueret, coquerelle; engl. alkekengi, ground-, winter-cherry (siehe M 1195).

jug e; bauchiger oder cylindrischer Krug, Humpen; fz. cruche: ale ~, Bierkrug; ~ and bottle department, Abteilung in einer Wirt-

schaft (public-house), wo nur Getränke über die Straße verkauft werden; milk ~, Milchkanne.

jug (v/a) e, dämpfen, im Wasserbad schmoren: ~ged hare, Hasenpfeffer, fz. civet de lièvre.

jugful e, Krugvoll.

juice e I. Saft, Flüssigkeit (von Früchten), fz. jus: Spanish ~, Lakritzen-, Süßholzsaft. II. Körpersaft: gastric ~, Magensaft.

juiceful, juicy e; saftig; fz. succulent, succulente.

juiceless e, saftlos.

juif (m) fz I. = husso. II. Turmschwalbe, engl. swift.

juif (m), **juive** (f) fz; jüdisch; Jewish: soupe de pommes de terre, éperlans, filet de boeuf à la juive siehe M 288, 328, 493.

jujube (f) fz, e; Jujube, Brustbeere (siehe M 1200).

Juka = Kassawa.

julep e, Art amerik. mixed drinks, wie mint-~, champagne-~.

Julien: Frères ~, feines Café in Paris, unweit der Maison Félix.

julienne: en ~, in Fäden geschnitten; une ~, potage à la oder en ~, Fleischbrühe mit fädig geschnittenem Gemüse.

jung; jeune; young.

Jung, Junges (südd.) = Klein, wie Gansjung, östr. Gansel-Junges.

Jungfern-Öl siehe huile.

juniper e; Wacholder; genièvre.

junket e, cremeartige Süßspeise in Devonshire (s. M 1271, 1280).

jurgéta, langer, gurkenartiger Kürbis in Bulgarien.

jus (m) fz; braune Fleisch- und Braten-Brühe; gravy: ~ de boeuf, Rindfleischsaft, beef-gravy; ~ de gibier, Wildbretsaft, game-gravy; ~ de viande, Fleischsaft, meat-gravy.

Jussienne: crème de volaille, rosbif à la ~ siehe M 202, 520.

Jussieu: Bernard de ~, Botaniker (1699—1777); longe de veau à la ~ siehe M 622.

just up e, von Speisen: frisch von der Küche kommend.

Juvia = Paranuß.

K.

Kabarett (Kaffeebrett), fz. u. engl. cabaret.

Kabeljau (Art Schellfisch); cabillaud, morue fraîche; cod(-fish): gesalzener u. getrockneter ~, morue blanche, corned cod; gesalzener ~ = Laberdan; getrockneter ~ = Stockfisch; gesalzener u. auf Klippen gedörrter ~ = Klippfisch; ~-Zungen, langues de cabillaud, cod-tongues gelten eingesalzen in kleine Fässer verpackt, als Leckerbissen. Vgl. hierzu morue.

Kabinett-Pudding; pouding de cabinet; engl. cabinet-pudding (siehe M 1243, 1288).

Kabis = Kappes.

kabob, kabab I. Ostindien: an Spießchen gebratene, stark gewürzte Fleischscheiben (meist v. Lamm), auch kabobbed meat. II. tatarisch: Fleischfüllsel zu Würstchen gerollt, an Spießchen gebraten, mit »Kissilt« (einer getrockneten und gehackten saueren Frucht) bestreut und in dünnes Brot gewickelt. Vgl. M 458, 505.

kacha fz = Kascha.

Kachetiner, allg. Bez. für Wein aus Kachetien, Landsch. im transkaukasischen Teile des russischen Gouvernements Kaukasien.

Kaffee: café; coffee (s. M 1897—1901): gebrannter ~, café torréfié, engl. roasted coffee; ungebrannter ~, café vert, engl. raw, green coffee; gemahlener ~, café en poudre, engl. ground coffee; eine

Tasse ~, un (petit) café, engl. a cup of coffee; schwarzer ~, café à l'eau, engl. black coffee; eine Tasse schwarzen ~s, un (petit) noir, engl. a cup of black coffee; ~ mit Milch, Sahne, café à la crème, au lait, engl. coffee with cream, milk; ~ mit Rum, café avec rhum, engl. coffee with rum; starker ~, café double, engl. strong coffee; ~-Bohnen, café en grains, engl. coffee-beans; ~-Brett, ~-Geschirr, ~-Service, fz. u. engl. cabaret; ~-Haus, fz. u. engl. café; ~-Kellner, garçon de café, garçon verseur; ~-Kanne, ~-Topf, cafetière, coffee-pot.

Kaffeewirt; limonadier (seltener cafetier); coffee-house keeper.

Kafferkorn; gros millet, sorgho; guinea-corn (siehe M 1014).

Kahmen, Kahnen, Kuhnen, fz. gendarmes, ähnliche Pflänzchen wie die Hefe-Pflänzchen auf der Oberfläche des Weines bei mangelhaft verspundeten Fässern.

kaïmac (m) fz; geronnener süßer Rahm (in der Türkei); clotted cream. Vgl. M 1280.

kaïouski (m) fz, Kajowski (Schlehen-Likör, der zum Kaffee genossen wird).

Kaiserfleisch östr, Schweinsrippe unterer Teil, gepökelt u. geräuchert, dem Schwarzfleisch ähnlich.

Kaiser-Kuchen; tourte à l'impériale, gâteau impérial; imperial cake.

Kaiserling (Pilz); oronge; golden [agaric (siehe M 1036).

Kaiser-Pflaume = Marunke.

Kaisersalat = Dragun.

Kaiserstühler, Weine vom Kaiserstuhl, einem isolierten kleinen vulkanischen Gebirge in Baden, nebst den Glotterthäler W. die besten Weine des Breisgaues.

Kakao I. Frucht: fz. u. engl. cacao. II. Getränk, fz. cacao, engl. cocoa.

Kaki-Feige; figue-caque; Japanese date-plum (siehe M 1199).

Kalatsche = Kolatsche.

Kalb; veau; calf, veal: ~sbregen, ~shirn, cervelle de veau, calf's-brains; ~sbröschen, ~sbrieschen, ~smilch, ris de veau, calf's-sweetbread; ~sbrust, poitrine de veau, breast of veal; ~sbrust-Knorpeln, tendrons de veau, veal-kernels; ~seuter, tétine de veau, calf's-udder; ~sgekröse, fraise de veau, calf's-pluck, -crow, -chitterlings..; ~shessen, ~shaxen, jarret de veau, knuckle of veal; ~skeule, cuisse de veau, leg of veal; ~slunge, mou de veau, calf's-lights; ~snieren-Braten, longe de veau, roast loin of veal; ~snuß (in der Keule befindliche Muskeln), noix de veau, cushion of veal; ~sstoß = Keule; ~svögel, bayr. Gericht aus gespickten, gedämpften Kalbskeule-Schnitten, östr. »kälberne Vögel« (s. M 619); ~swürstchen, andouillettes, veal-sausages.

Kälch schwb = Kohl; ~brokkerln = Sprossenkohl.

Kaldaunen; tripes, gras-double; engl. tripe, chitterlings. Vgl. auch »Gekröse«.

kale e I. allg.: Kohl, grünes Gemüse (siehe chou). II. Kraus-, Grün-, Wirsing-, Meerkohl. III. schott.: Kohlsuppe. IV. allg.: Suppe, Mittag-Essen; ~-bell, Mittags-Glocke; ~-brose, dicke Gemüse-Suppe; ~-pot, Suppentopf; ~-turnip, Kohlrabi (= kohlrabi).

Kalekutte = Truthenne.

kalekuttischer Hahn = Truthahn.

kalekuttisches Huhn = Truthenne.

Kalergis: Demetrios ~, griech. Staatsmann (1803—1867); côtelettes de foie gras à la ~ siehe M 685.

Kalmus; acore; calamus-root.

kalt; froid, froide; cold.

Kalte Ente, Mischgetränk aus Champagner, Weißwein, Zitronen-Scheiben und Eis (in einer Bowle).

Kalte Mamsell, zwar falsche, aber sehr gebräuchliche Bez. für die weibl. Küchen-Angestellte, welche den kalten Aufschnitt, die Kompotte usw., in manchen Häusern auch den Kaffee zu besorgen hat.

Kaltschale; soupe froide; engl. cold soup.

Kamel; chameau; camel (siehe M 848): ~-Käse, fromage de chamelle, camel-cheese; ~milch, lait de chamelle, camel-milk.

Kamm I. Werkzeug z. Reinigen und Ordnen der Haare: peigne, engl. comb. II. beim Hahn: crête de coq, engl. cock's-comb. III. 1. bei Pferden: der mit der Mähne bekleidete Rand des Halses, fz. crinière. 2. der entsprechende Teil bei Rindern: collet, engl. neck, clod. 3. beim Schwein: cimier du devant, engl. neck. IV. Weinbau: der Stiel der Weintrauben, fz. axe, rafle.

Kammeh, Kemma, Dscheme, fz. kamés, feigenförmige weiße Trüffel-Art in der Gegend von Damaskus, im Handel »Steib« genannt, wächst nur von Mitte März bis Anfang April.

Kammfleisch; chair de collet; meat of the neck.

Kammuschel = Jakobsmuschel.

Kandidatenstück, die vordere, weniger fleischige, trockene Spitze des Hasen-Rückens.

kandieren (Früchte ver-, überzuckern); candir; engl. to candy.

Kandis-Zucker; sucre-candi; sugar-candy.

Kane(e)l (m) dtsch = Zimt.

kang(o)uroo, kang(o)urou (m) fz; Känguruh, Beutelhase (austral. Wild); kangaroo (siehe M 877).

Kaninchen; lapin; rabbit (siehe M 879): junges ~, lapereau, young rabbit (s. M 881); ~ klein, gibelotte de lapin, lapin en gibelotte, engl. jugged rabbit.

Kantalupe (platte, warzige Melonen-Art), fz. u. engl. cantaloup.

Kantine, cantine, engl. canteen.

Kapaun (kastrierter Haushahn); chapon; capon (siehe M 660).

Kaper, Kapper (mit Essig und Salz eingemachte Blüten-Knospe des Kapernstrauches); câpre; engl. caper.

Kapir = Kefir.

Kappes, Kapus = Kopfkohl.

Kapphahn = Kapaun.

Kapphuhn = Poularde.

Kapuzinerbart; barbe-de-capucin; capuchin's beard (s. M 975).

Kapweine, Likör-Weine aus dem Kapland, der brit. Kolonie an der Südspitze Afrikas, unter welchen die Constantia-Weine sowie die trockenen Weißweine aus dem Thal von Drakenstein, besonders beim Dorfe Paarl (engl. Pearl) als edle Produkte zu nennen sind.

Karaffe (geschliffene Flasche); carafe; engl. caraf(f)e.

Kar(a)ibenkohl siehe chou.

Karamel = caramel.

Karamellen (Zuckerplätzchen), fz. und engl. caramels, berlingots.

karapulka, span. Gericht von Schweinefleisch, Schinken u. Zwiebeln (siehe M 583).

Karausche; carassin, corassin; crucian (siehe M 323).

Karawanserai (f) dtsch (arab.), öffentliche Herberge für Karawanen, fz. caravansérai, caravanséraï, engl. caravanserai, caravansary.

Karbau, Karbo, Büffel-Art (s. M 839, Fußbem. 13).

Karbonade dtsch; carbon(n)ade; carbonado: beim Hammel (oder Schwein) das zwischen Rippenstück und der Keule befindliche Stück, welches unmittelbar an die Rippchen stößt und dem Nieren-Braten beim Kalbe od. d. Lenden-Braten beim Ochsen entspricht (siehe M 530, 566).

Kardamom dtsch; cardamome;

cardamom: Kapselfrucht verschiedener krautartiger Pflanzen in Ostindien; die Samen enthalten ein ätherisches Öl, das den Geruch u. den Geschmack bewirkt. K. gehört zu den stark reizenden, erhitzenden, magenstärkenden Gewürzen.

Karde, Kardi = Kardone.

Kardinal = cardinal.

Kardone, Kardonen-Artischocke, Kardune; cardon, carde; cardoon: sehr dornige Staude, von der nicht die Blüten-Köpfe (wie bei der Artischocke), sondern die fleischigen Stiele der großen Blätter als Gemüse dienen.

Karfiol = Blumenkohl.

kari = cari.

Karlovitzer, syrmischer Rotw.

Károlyi: ung. Adels-Geschlecht; éclairs, oeufs, gâteau à la ~ siehe M 742, 1107, 1380.

Karotte = Mohrrübe.

Karpfen; carpe; carp (s. M 315).

Kartäuser siehe chartreuse.

Kartoffel; pomme de terre (wenn durch den Zusammenhang verständlich, oft nur: pomme); engl. potato (s. M 1044): süße ~ = Batate; ~kloß siehe boule; ~mehl, fécule, engl. potato-starch; ~mus, purée de pommes de terre, engl. mashed potatoes; ~-Puffer, croquette de pommes de terre, engl. potato-croquette.

Karutsche = Karausche.

Karviol = Blumenkohl.

Kasan, großer eiserner Kessel (Hauptküchengerät der Tataren).

Kascha, Kasche, Kasch russ, Buchweizen-Grütze, fz. gruau de sarrasin, engl. buckwheat-grits (siehe M 1065).

Käse I. fromage, engl. cheese: Kuh-~, fromage de vache, engl. cow-cheese; Rahm-~, fromage à la crème, engl. cream-cheese; Renntier-~, fromage de renne, engl. reindeer-cheese; Schaf-~, fromage de brebis, engl. ewe-cheese; Ziegen-~, fromage de chèvre, engl. goat-cheese. ~-Auflauf, fz. u. engl. fondue (s. M 1010); ~-Keulchen, flamiche, engl. cheese-fritter (siehe M 1229); ~-Kuchen, tarte au fromage, cheese-cake; ~-Stangen (oft anstatt Butter u. Käse zum Schluß der Tafel gegeben), fz. pailles od. paillettes au parmesan, croûtes au chester, engl. cheese-straws (siehe M 1444); ~-Törtchen, ramequins, engl. ramekins (siehe M 1408). II. (käseähnliche Speise) Leber-~: Mus von Kalbs- und anderer Leber in Backsteinform gepreßt, in Stanniol-Verpackung im Handel; Fleisch-~: Fleischmus in beliebigen Formen (im Wasserbade) gedünstet, fz. pain de . . ., engl. mould of . . .; Eis-~ (Art Gefrorenes), fromage à la glace, fromage glacé, engl. ice-cream. III. (geronnene Milch) lait caillé, caillebotte, engl. cheese-curds. IV. (eßbarer Boden der Artischocke) cul, fond d'artichaut, engl. artichoke-bottom. — Die bekanntesten Käse-Sorten (näheres s. M 1422—1444) sind: Algäuer (schwz.), Altenburger Ziegen-Käse (dtsch.), Battelmatt (schwz.), Bellelay (schwz.), Bondon (schwz.), Brésegaut (fz.), Brick-bat cheese (engl.), Brie (fz.), Brinsen-Käse (östr.), Cacio cavallo (it.), Camembert (fz.), Cantal (fz.), Cheddar (engl.), Cheshire, Chester (engl.), Chiavari (engl.), Cottage (engl., am.), Coulommiers (fz.), Edamer (holl.), Emmenthaler (schwz.), Factory-cheese (engl.), Fürstenflagger (dtsch.), Gammel-ost (schwed.), Gervais (fz.), Gex (fz.), Gloster (engl.), Glums (ostpreuß.), Gorgonzola (it.), Gouda (holl.), Grostofé (belg.), Gruyère (schwz.), Hagenberger Schloßkäse (östr.), Handkäse (dtsch.), Harzer (dtsch.), Immenstadter Ziegen-Käse (bayr.), Klatschkäse (dtsch.), Kronen-Käse (dtsch.), Lauterbacher Frühstücks-

Käse (hessisch), Limburger (belg.), Liptauer (ung.), Mainzer Handkäse (dtsch.), Marolles (fz.), Münster-Käse (elsäss.), Neuschateller (Neufchâtel in Frkr.), Olmützer Quargel (schles.), Parmesan-Käse (it.), Pimpkäse (mecklenburgisch), Pont-l'Evêque (fz.), Port-Salut (fz.), Ramadou (span.), Reblochon (fz.), Ricotta (it.), Romatour (bayr. Algäu), Roquefort (fz.), Saint-Marcellin (fz.), Sassenage (fz.), Satzkäse (dtsch.), Septmoncel (fz.), Simmen-Käse (schwz.), Sperrkäse (salzburgisch), Stilton (engl.), Stracchino (it.), Stravecchio (Parmesan), Texeler Schafkäse (holl.), Trappisten-Käse (fz.), Vacherin (schwz., fz.), Werder-Käse (Tilsiter Niederung), Yorkshire (engl.).

kas(s)areep = cassareep.

Kassawa siehe manioc.

Kassonade (Rohzucker aus Zukkerrohr), fz. u. engl. cassonade.

Kastanie; marron; chestnut (s. M. 1028).

Kästchen siehe caisse.

Kästen östr = Kastanien.

Katterlocher, rheinhess. Wein bei Worms.

Katzenaugen, Art leichtes Gebäck.

Kaulbarsch; perche dorée; engl. black-tail (siehe M 364).

Kaulkopf (Fisch); chabot; miller's-thumb, bullhead (s. M 321).

Kaunitz: Wenzel Anton, Reichsfürst von ~-Rietberg, östr. Staatsmann (1711—1794); chapon, côtelettes de sanglier, pouding de riz, soufflé de riz, timbale à la ~ siehe M 662, 914, 1250, 1257, 1260.

Kaviar: der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen und anderen Fischen, vorzüglich in Astrachan bereitet; fz. caviar, engl. caviar(e). Vgl. M 320.

kebab, kebob = kabob.

kedianka, Weizen-Art in Rußland.

kedjeree, kedgeree ostindisch. Gericht aus Reis, gekochten Eiern, Zwiebeln usw. (s. M 410, 1056).

Kefir, Kefyr, tatarischen oder türkischen Ursprunges, schäumender Milchwein, im nördl. Kaukasus ein dem »Kumys« (s. d.) verwandtes Gärungs-Erzeugnis der Kuhmilch, durch ein eigentümliches Ferment, die erbsengroßen schmutzig-gelb aussehenden sog. Kefir-Körner oder -Pilze (Hefe mit Bakterien) gewonnen; fz. képhir, engl. kephir.

keftedes, fz. keftédès, orientalisches Gericht aus zu Koteletten geformtem gehackten Wildbret (s. M 873).

Kehlbraten siehe filet.

Keiler, männliches Wildschwein im zweiten und dritten Jahre.

Kelch östr = Kohl; ~pletschen, die großen Blätter beim Kohl.

Keller siehe cave.

Kellner; garçon; waiter: der eigentliche Wein-~ ist im Franz. sommelier.

Kemma = Kammeh.

Kempf: Gebr. ~, Schaumwein-Kellerei in Neustadt a/d. Haardt.

Kephir = Kefir.

Kerbel; cerfeuil; chervil (siehe M 987).

kermès (m) fz I. = Kermesbeere. II. = alkermès.

Kermesbeere I. morelle des Indes, méchoacan du Canada, engl. foxglove, pigeonberry, garget, pokeberry: rote, zum Färben von Wein, Zuckerwaren u. Stoffen dienende Früchte, auch Scharlach-, Schminkbeere genannt. II. die getrockneten Weibchen d. Kermesschildlaus, fz. kermès, engl. kermes(-grains), denselben Farbstoff, aber weniger, enthaltend als die Cochenille (fz. cochenille, engl. cochineal).

Kesselfleisch; porc frais bouilli; boiled fresh pork (= Wellfleisch).

Kessler & Co: G. C. ~, Schaumwein-Kellerei in Esslingen.

ketchup = catchup.

kettle e, Kessel: beer-~, ein blechernes, gewöhnlich ein Pint oder Quart fassendes Gefäß mit Henkel, worin man das Bier über die Straße holt.

Keule I. von Geflügel: cuisse, engl. leg. II. von Wild: cuissot, engl. leg, auch haunch. III. von Reh: gigue. IV. von Hammel: gigot, engl. leg. V. von Frosch: jambe, auch cuisse, engl. leg.

kiche (m) fz = quiche.

Kichererbse; pois chiche, garvance; chick-pea; sp. garbanzo (siehe M 1043).

kid e; Ziege; chèvre, chevreau.

kidney e; Niere; rognon.

Kiebitz; vanneau; lapwing (s. M 834): ~-Regenpfeifer, vanneau-pluvier, engl. plover.

Kiedricher, Rheingauer Wein.

Kieler Sprotten; esprots de Kiel, sardines fumées de Kiel; engl. Kiel sprats.

Kienholz; bois résineux; pine-[wood.

Kienlesbächts, wrtt. Gebäck.

kifta, marokkanisches Gericht: kl. Stücke Hammelfleisch abwechselnd mit Hammelfett auf Holzspießchen gesteckt, gewürzt und über Kohlenfeuer gebraten.

Kilch, Kirchling, der Bodenrenke ähnlicher Fisch im Boden- und Ammersee.

Kindskoch = Milchbrei.

kingfish e; Weißbarsch; able de mer.

Kinigelhas östr = Kaninchen.

Kipfel = Hörnchen.

kipper, kippered herring e, gedörrter Hering.

Kirkklissé, thrakischer Wein.

Kirsche; cerise; cherry.

Kirschkuchen; tarte aux cerises; cherry-cake.

Kirschwasser (Likör); fz. kirsch-(wasser) (de la Forêt-Noire), eau-de-vie de cerise; engl. kirsch(-wasser), cherry-brandy.

Kirwan: Château-~, Médoc-W.

Kischer, arab. Getränk aus den Schalen der Kaffee-Bohne (vgl. Sultans-Kaffee).

kiss e; Baiser, Meringel; fz. meringue (siehe M 1396).

kissel russ, Brei v. Stärkemehl und Preiselbeersaft (siehe M 1280).

Kissilt siehe kabob.

kissmiss, kleinbeerige persische Weintraube, aus welcher der »Schiras« bereitet wird.

kiszli stschi russ I. sauere Kohlsuppe (s. M 288). II. Getränk v. Gersten-, Roggen-, Buchweizen- u. anderem Mehl, Hefe u. Wasser.

kitchen e; Küche; cuisine: ~-boy, Küchen-Junge; ~-cleaver, Hackmesser; ~-crockery, Küchen-Geschirr; ~-dresser, Küchentisch; ~-fare, Gesindekost; ~-fee, Bratenfett; ~-jack, Bratenwender, Bratspieß; ~-maid, Küchenmagd; ~-range, Küchenrost, Kochofen; ~-salt, Kochsalz; ~-wench, Küchenmagd.

kitchener e I. Küchenmeister, Oberkoch. II. Koch, Köchin. III. Spar-Kochofen.

kitchery e = kedjeree.

Klaben siehe Klöben.

Klackerklieben-Suppe = Klieben-Suppe.

Kladderadatsch, Art Gebäck.

klar; clair, claire; clear.

Klarmehl, Mehl mit Wasser gerührt.

klein; petit, petite; small.

Klein I. von Geflügel = abattis. II. von Hasen usw. = civet.

Kleinoscheg: Brüder ~, Schaumwein-Kellerei in Gösting bei Graz.

Kleinwild siehe gibier.

Kletzen, Kleezen östr, getrocknete Birnen u. Äpfel: ~brot (auch Hutzelbrot), mit Obst, Nußkernen usw. gefüllter brotförmiger Kuchen.

Kliebe (Art Nocke), fz. boulette pochée: ~n-Suppe, soupe aux boulettes pochées.

Kliebpraxe östr = Hackmesser.

Kliesche (Fisch); limande; dab (siehe M 344).

Klikun, kroatischer Rotwein bei Pleternica.

Klippfisch I. der gleich am Fangort gesalzene und dann an der Luft (auf den Klippen der Küsten) getrocknete Kabeljau (s. d.); auch der Hechtdorsch od. Seehecht (s. merluche) wird zu K. verarbeitet (s. M 237, Fußbem. 9). II. ~, Seewolf, loup marin, engl. wolf-fish (siehe M 346).

klitschig: ~es Brot, pain pâteux, engl. doughy bread.

kljukwa russ, Moosbeere u. aus deren Saft bereitetes kühlendes Getränk.

Klöben, Klöven, halbmondförmiges Hefen-Gebäck mit Mandeln, Rosinen, Citronat usw. in Bremen.

Klops, pl ~e, (m) dtsch; escalope, gascalope; engl. minced collop: Klößchen oder kleine Koteletten von gehacktem Rindfleisch, auch von anderem Fleisch, gebraten oder gedünstet; Königsberger ~e siehe M 480.

Kloß siehe boule, quenelle, noque; Thüringer ~, grosse quenelle (de pommes de terre crues) à la thuringienne, engl. Thuringian potato-ball.

Klößchen siehe boulette und [quenelle.

Kloss & Förster, Schaumwein-Kellerei in Freyburg a. d. Unstrut.

kloski, russische Brotnocken (siehe M 1020).

Klöven = Klöben.

Klub; cercle; club.

Kluft siehe Blume.

klukwa = kljukwa.

kluski = kloski.

Knä(e)kente; sarcelle, garzotte; engl. garganey (siehe M 832).

Knackmandeln; coquemolles; shell-almonds.

Knackwurst; saucisson fumé; sausage (vgl. saucisse).

knaost, schwed. Sauermilch-Käse aus Kuhmilch (siehe M 1433).

Kneff (m) dtsch; kneff, knèfle, kneffle; dumpling: länglich-rundes, mittels zweier Löffel geformtes Klößchen, Knödel, von Fleisch- od. Fischfarce, auch von Teig usw. (siehe quenelle und boulette).

Kneipe; cabaret, taverne, estaminet; engl. saloon, tavern, public house.

Knickebein, fz. knickebin: feiner (Rosen-)Likör mit einem Eidotter.

knife e; Messer; couteau: ~ and fork, Messer und Gabel; ~-blade, Messer-Klinge; ~-basket, ~-box, ~-tray, Messerkorb; ~-boy, Küchen-, Putzjunge; ~-cleaner, Messerputzmaschine; ~-board, Messerputzbrett; ~-handle 1. Messerheft, 2. Amerika: Art Muschel (fz. coutelier); ~-rest, ~-support, Messer-Böckchen, -Bänkchen (in England nur für Vorschneide-Messer und -Gabel gebraucht).

Knirk = Wacholder.

Knobländer = Knoblauchwurst.

Knoblauch; ail; garlic (s. M 965): ~-Butter, aillolis, garlic-butter; ~-kraut, alliaire, garlic-mustard; ~-wurst, saucisson à l'ail, garlic-sausage; ~-Zehe, gousse d'ail, clove of garlic.

Knochen; os; bone: Schweins-~, jarrets de porc salé, engl. salted and boiled pork-feet, pork-knuckles.

Knödel (m) südd = Kneff; Leber-~, kneffles de foie, engl. gooseliver dumplings; bayrische ~, kneffles à la bavaroise, engl. Bavarian flour-dumplings.

Knofel, Knobel östr = Knoblauch.

Knollenziest (Gemüse); crosne; tuberous stachys (siehe M 1004).

Knöpfle, Knöpflein schwb = Knödel (vgl. boulette).

Knorpel; tendron; gristle.

knuckle e I. Knöchel. II. Knie-,

Bugstück (bsd. v. Kalbe): ~ of veal, Kalbshessen; ~ of ham, Eisbein.

Knurrhahn (Fisch); grondin; gurnard, gurnet (siehe M 337).

Kobbe = Möwe.

Kobe = Gründling.

Koch I. cuisinier, engl. cook; erster ~, fz. u. engl. chef; zweiter ~, fz. sous-chef; geschickte(r) ~ oder Köchin, fz. cordon bleu; Schiffs-~, fz. coq. II. südd. u. östr. 1. (Kinderbrei), bouillie. 2. breiartige Speise. 3. = Auflauf (süße Mehlspeise).

Kochbuch; livre de cuisine; cookery-book.

Köchel südd = Mus.

kochen I. (v/n) 1. cuire, engl. to cook. 2. Wasser, Milch usw. ~, bouillir, être en ébullition, engl. to boil. 3. gelinde ~, se mitonner, engl. to simmer. II. (v/a) 1. Gemüse, Fleisch usw. ~, (faire) cuire. 2. Wasser, Milch ~, faire bouillir. 3. Kaffee, Schokolade usw. ~, faire du café. 4. gelinde ~, mitonner, mijoter, engl. to simmer.

Kocher-Wein, wrtt. Wein.

Kochgeschirr; batterie de cuisine; engl. kitchen-utensils.

Kochkunst; art culinaire; engl. culinary art.

Kochobst; fruits à compote; engl. compote-fruits.

Koeni(g)sberg fz; Königsberg (Hptst. des gleichn. preuß. Reg.-Bez.); Koenigsberg: boulettes à la ~, Königsberger Klopse, K. beefballs (s. M 480); tripes à la ~, K. Flecke, K. beef tripe (s. M 525).

Kofent, Kovent, im 15. Jahrh. in den Klöstern bereitetes schwaches Bier.

Kofern, schwäbisches gekrümmtes Waffel-Gebäck.

Kognak = Cognac.

Kohl (Gemüse); chou, pl choux; engl. cabbage, schott. kale: ~sprosse, tendrons de chou, jets de chou, engl. cabbage-sprouts. Vgl. M 991.

Kohle; charbon; coal: auf glühenden ~n gebraten, fz. à la cendre, engl. roasted in the ashes.

Köhler (Schellfisch); charbonnier, merlan noir; engl. coal-fish, cuddy (siehe M 322).

Kohlmeise; mésangère; great tit-mouse, pl great tit-mice und -mouses (siehe M 807).

Kohlrabi, Kohlrabe; chou-rave, pl choux-raves; engl. kohlrabi, pl kohlrabies (siehe M 998).

Kohlrübe, schwz. **Kohlrebe,** auch Steckrübe, weiße Rübe; fz. navet, chou-navet; engl. turnip, turnep, underground kohlrabi (s. M 1031).

Koko-Pflaume = Ikako.

Kokosmilch, die milchige Flüssigkeit der jungen Kokosnuß.

Kokosnuß; noix de coco, noix d'Inde; engl. cocoanut (s. M 1202).

Kolatsche, fz. u. engl. kalatch, kolache, kolatch: kleines rundes, urspr. böhmisches Gebäck aus Hefen- oder Baumkuchenteig, auch gefüllt mit Marmelade, Früchten, Quark, Kraut, Zwetschgen usw. (siehe M 1393). Vgl. beignet.

kolduny, poln. u. russ. Gericht aus kleinen gekochten Teigklößchen mit Fleischfülle.

kolobki, kleine russische Brötchen in Archangel.

kolodnik, poln. kalte Kräuter-Suppe (siehe M 266).

kolombijntjes, holl. kleines Eier-Backwerk.

Kombüse: auf Seeschiffen die Küche, fz. cambuse, engl. caboose.

Kometenjahr, im Weinhandel das Jahr 1811.

Kommißbrot; pain de munition; brown George, brown Tommy.

Komm morgen wieder: Omelette mit farciertem Kalbfleisch, mit einer Zitronen-Scheibe angerichtet.

Kompott, fz. u. engl. compote (s. M 1206): ~-Schale, fz. compotier, engl. compote, compotier.

Konditor (Zuckerbäcker); fz. confiseur, pâtissier; engl. confectioner, pastry-cook, -man.

Konfekt I. confitures (f/pl), engl. comfit. II. kl. Zucker-Gebäck, fz. u. engl. petits-fours (m/pl). III. Zuckerwerk, fz. sucreries (f/pl), engl. candies. IV. Zuckermandeln, fz. dragées (f/pl), engl. drops, sugar-plums.

Konfitüren (pl) dtsch, Eingemachtes, Zucker-Früchte, Konditor-Waren; fz. confitures, engl. comfit.

König: Joseph ~, Leibkoch von K. F. von Rumohr.

König: Emil ~, großherzoglicher Hofküchenmeister in Weimar.

Königsapfel, fz. u. engl. reinette.

Königsbacher, Pfälzer Wein.

Königsfisch = Weißbarsch.

Königskuchen; gâteau des rois; king's cake (siehe M 1387).

Konserve siehe conserve.

Konzession; licence; engl. li-**koontie** e = coontie. [cense.

Kopf I. tête, engl. head. II. von Wildschwein oder einem großen Fisch: hure, engl. head.

Kopfkohl siehe chou.

Kopfsalat siehe laitue.

Kopfstück I. tête, engl. head. II. von einem großen Fisch oder von einem Wildschwein: hure, engl. head.

Kopra, Copra, Copperah, die in den Produktions-Ländern in Scheiben oder Streifen geschnittenen u. an der Sonne od. in Dörrapparaten getrockneten Kerne der Kokosnuß.

Korallen-Kirsche; alkékengère, alkékenge; engl. alkekengi, ground-, winter-cherry (siehe M 1195).

Korallenschwamm; fz. pied-de-coq, pl. pieds-de-coq (s. M 1079).

Korb, Körbchen; corbeille, panier; engl. basket.

Korbaustern (in Körben nach Paris gebrachte Austern), fz. huîtres de chasse.

Körbel = Kerbel.

Koriander; coriandre; coriander.

Korinthe (kleine samenlose Rosine); fz. raisin de Corinthe, corinthe; engl. currant.

Kork (Pfropfen); bouchon; engl. cork.

Korn I. Getreide überhaupt; fz. grain, blé, céréales (pl/f); engl. grain, corn. II. = Kornbranntwein.

Kornbranntwein; eau-de-vie de grain; engl. corn-brandy, whisky.

Kornelkirsche; cornouille, corne; cornel-berry, -cherry (s. M 1198).

Körper; corps, corsé; body; it. corpo, beim Wein: dickflüssig mit vielen Extrakt-Stoffen.

koscher (bei den Juden) = rein, nach jüdischen Gesetzen zubereitet; fz. pure, biblisch monde, engl. pure.

Kost; nourriture, table; engl. board: ~ und Logis, table et logement, engl. board and lodging; ~-haus, pension, engl. boarding-house.

kosten (Speisen usw.); goûter, tâter; engl. to taste, try.

Kotelett (n), **Kotelette** (f) dtsch; côtelette; engl. cutlet, chop.

koudekeulen holl, kalte Küche.

koudeschaal holl, Kaltschale.

kouglanph fz = cougloff.

k(o)ulan (m) fz; Kulan, Wildesel; k(o)ulan, gour (siehe M 878).

kommis, kimis fz, engl. koumiss, koomiss, k(o)umyss, kumish siehe »Kumys«.

kouskous fz, e = couscous.

kowrischki russ, Art Pfefferkuchen.

Krabbe; crabe; crab (s. M 416).

Kracherl südd: Selterwasser mit Johannisbeersaft.

Krachkuchen, fz. u. engl. croquet (siehe M 1367).

Krachtorte, fz. u. engl. croquante.

Kraftbrühe; consommé; engl. gravy-soup, strong broth.

Kraftmehl = Stärkemehl.

Krähe; corneille; crow: junge ~,

corneillon, young crow. Neuerdings gelten junge Krähen als Delikatesse, während Krähen-Eier schon seit geraumer Zeit für »Kiebitz-Eier« verkauft und verspeist werden.

Kram: Lunge, Herz und Eingeweide des Schlachtviehs.

Krambambuli, fz. eau-de-vie brûlée, crambambouli: Art Likör.

Kram-, Kranbeere, große Moosbeere, fz. airelle veinée d'Amérique, engl. cranberry (siehe M 1195).

Krammeln östr = Grieben.

Krammetsbeere = Wacholderbeere.

Krammetsvogel; grive; fieldfare (siehe M 796).

Kranabiter = Wacholder.

Kranich; grue; crane.

Krankenkost; diète, régime; engl. diet.

Krantz: Eugène ~, seit 1888 Oberküchenmeister am russischen Kaiserhofe mit dem Titel »General-Intendant für den Speise- und Personaldienst des Zaren« und im Range einem Obersten od. Schiffskommandanten gleich stehend.

Krapfen (Schmalzgebackenes); beignet; engl. fritter.

krapiwa russ, Brennessel, fz. ortie, engl. nettle (in Rußland Gemüse; siehe M 1036).

Krasselbeere I. = Maulbeere. II. = Stachelbeere.

Kratzbeere = Brombeere.

Krätzer I. = Barsch. II. 1. in Deutschland: sauerer Wein, 2. in Tirol: der noch süß von den Trestern abgepreßte Wein.

Krausbeere = Stachelbeere.

Krauseminze; menthe crépue; engl. curled-mint.

Krausgebackenes I. = crêpe. II. bugnes (pl), engl. fritters, crullers.

Krauskohl, Krauskälch = Wirsingkohl.

Kraut I. = Kohl (fz. chou, engl. cabbage). II. = Küchenkraut (fz. herbe, engl. herb; vgl. fines herbes). III. am Rhein: Obstmus, Obstgelee (Birn-, Apfelkraut usw.).

Kräuter-Butter I. beurre à la ravigote, engl. ravigote butter (s. M 1126). II. beurre à la Montpellier, engl. Montpellier butter (siehe M 1125).

Kräuter-Sose I. sauce aux herbes, engl. herb-sauce (s. M 1137). II. sauce à la d'Uxelles, engl. Uxelles sauce (siehe M 1146).

Kräuter-Sträußchen siehe bouquet II.

Krauthahn, Krauthuhn: gefüllter Kohlkopf.

Krautkloß siehe boule.

Krebs; écrevisse; crawfish, crayfish (s. M 419): ~butter (mit gestoßenen Krebsschalen gelinde gekochte, dann von den Schalen befreite Butter), fz. beurre d'écrevisse, engl. crawfisch-butter; ~nasen (gefüllte), fz. coffres d'écrevisse farcis, engl. stuffed crawfish-shells; ~scheren, fz. mordants, pinces (d'écrevisse), engl. claws; ~schwänze, fz. queues d'écrevisse, engl. crawfish-tails; ~sose, fz. sauce aux écrevisses, engl. crawfish sauce.

Kren östr = Meerrettich.

Kreppel(chen), Art sprödes dünnes Gebäck.

Kresse; cresson; cress (s. M 1004).

Kreßling = Gründling.

Kreuznacher, Nahe-Wein.

Kri(e)kente; petite sarcelle, criquet, racanette; engl. teal(duck). Vgl. M 826.

Kringel (Art Brezel); craquelin; cracknel, crackling (s. M 1364).

Krokodil, fz. u. engl. crocodile (siehe M 419).

kromeskies (pl) e = cromesquis.

Kronawetter östr = Wacholder.

Krone; couronne; crown: en ~, kronen-, ringartig angerichtet, engl. ring-shaped.

Kronen-Käse, deutscher weicher Rundkäse.

Kronfleisch, das Zwerchfell des Rindviehs, fz. viande du bas-ventre.

Kronsbeere = Preißelbeere.

Kropffelchen = Kilch.

Kröpfling = Bodenrenke.

Kropfmaräne = Kilch.

kröschen: knusperig machen (durch Braten, Backen).

Kroté: F. ~, Schaumwein-Kellerei in Koblenz.

Krug; cruche; engl. jug, pitcher.

Krume des Brotes; mie de pain; engl. bread-crumb.

Krümel-Zucker I. zerkrümelter, zerbröckelter Zucker, fz. sucre émietté. II. Trauben-, Stärke-Zucker, fz. glycose, engl. ordinary glucose.

krupnik poln, Graupen-Suppe (siehe M 204).

Krusebeere = Stachelbeere.

Krustade; fz. u. engl. croustade: reizend aussehende, wohlschmekkende und dabei haltbare Kästchen, Körbchen, Muscheln, Timbalen aus Teig in mannigfachen Formen und Größen. Man füllt die Krustaden mit Ragouts, Salpicons, Hachis, jedem Fleisch- od. Fischrest, den man mit einer passenden, dicken Sose vermischt und im Wasserbad erhitzt hat, jungem Gemüse, Austern usw.

Kruste; croûte, croûton; crust.

Krustel; fz. u. engl. croquette.

Kubeben, die unreifen Früchte des Kubebenpfefferstrauchs. Vgl. cubèbe.

Kübel, fz. u. engl. baquet.

Küche; cuisine; kitchen.

Küchel I. kleiner Kuchen, petit gâteau, small cake. II. = Krapfen.

Kuchen; gâteau, auch flan, tarte (Obstkuchen); engl. cake, pie.

Küchen-Geschirr; batterie de cuisine; engl. cooking-utensils, kitchen-crockery.

Küchen-Junge; marmiton; engl. gallopin, marmiton.

Küchenkraut siehe Kraut II.

Küchenmeister; chef de cuisine; engl. master cook.

Kuchenteig siehe pâte.

Küchlein, Kücken; poussin; chickling, peeper (siehe M 736).

Kuddu, Art kleine Melone in Vorderasien.

Küfer I. tonnelier (= Böttcher, engl. cooper). II. encaveur (jemand, der die Behandlung des Weines in großen Kellern unter sich hat). III. sommelier (= Kellermeister, engl. butler).

Kuffert, Art Gebäck.

Kugel I. boule, engl. ball. II. Fleischstück beim Rind.

Kugelhupf(en) = Gugelhupf.

Kuh; vache; cow: ~euter, in Östr. ~lichtel, fz. tétine, engl. cow's-, calf's-udder; ~käse, fz. fromage de vache, engl. cow-cheese; ~milch, fz. lait de vache, engl. cow's-milk; ~pilz, fz. pied-de-veau, engl. cow-spunk.

Kühle Blonde, Berliner Weißbier.

Kuhne = Truthenne.

Kuhnhahn = Truthahn.

Kukumer = Gurke.

Kukuruz = Mais.

Kulan (Halbesel), fz. u. engl. koulan (siehe M 878).

kulibiak russ = coulibiac.

kulinarisch: auf die Küche bezüglich, zur Kochkunst gehörig; fz. culinaire, engl. culinary.

Kümmel (Gewürz); cumin; engl. caraway(-seeds).

kummel (m) fz, e, Kümmel (Branntwein).

Kümmerling = Gurke.

Kunst, Kompost, Art Sauerkraut in Thüringen, wobei der ganze Krautkopf eingesäuert wird.

Kumys; fz. koumis, kimis; engl. koumiss, koomiss, kumiss, kumish, k(o)umyss: von den Kirgisen und Baschkiren aus Stutenmilch bereitetes gegorenes Getränk, welches meist unmittelbar nach der Gärung genossen und in Rußland als heil-

kräftig gepriesen wird, aus welchem auch durch Destillation ein Branntwein dargestellt werden kann. Die bei der Destillation zuerst übergegangene Flüssigkeit heißt »Araca«. Dieser »Araca« wird nochmals destilliert und gibt den »Arsa«. Die Kuhmilch liefert ein ähnliches Getränk, welches »Airak« heißt. Vgl. M 1888.

Kunstbutter, fz. u. engl. margarine.

Kupferberg: Chr. Ad. ~ & Co., Schaumwein-Kellerei in Mainz.

kuptaboswasch russ, mit Safran gelb gefärbte Hammel-Suppe mit Reisklößchen.

Kurabiedes, kl. flaches, rundliches Backwerk in Griechenland.

kurapatky russ, asiatisches Steppenhuhn.

Kurassao, Curassao = Curaçao.

Kürbis; citrouille, courge, potiron; engl. gourd, pumpkin, pumpion, squash (s. M 1001, 1004, 1058).

Kurkuma, gelber Ingwer, dient in der Färberei und als ingwerähnliches Gewürz; fz. curcuma, safran des Indes, safran de terre; engl. curcuma.

Kurry = cari, kari, curry.

kursi, kursy, kleiner, meist achteckiger Tisch mit einem Speisebrett bei Mahlzeiten im mohammedanischen Osten.

kurz kochen: einkochen (eine Sose).

Kuskussu, die aus Grütze oder Maismehl mit Hammelfett oder Hühnerbrühe bereitete Hauptnahrung der Marokkaner (= couscous).

kutia, Gericht aus Reis, Honig u. Trauben, im Gebiet der griech. Kirche nach einem Leichenbegängnisse gegessen.

Kutscher I. cocher, engl. coachman. II. Bez. für saueren Wein.

Kuttelu, Kuttel-Fleeke = Kaldaunen.

Kwas russ, aus Malz, Roggenmehl und Wasser durch Gärung bereitetes säuerliches und kühlendes Getränk; fz. kwass, kvas (m); engl. kvass.

L.

Lab: innere Haut des vierten Magens (Labmagen) saugender Kälber, enthält ein Ferment, welches frische Milch zum Gerinnen bringt, dient zur Bereitung von Süßmilch-Käse, Molken; fz. présure, engl. rennet, runnet: ~käse, fromage doux, engl. rennet-cheese.

laberdan (m) fz; Laberdan, frisch eingesalzener Kabeljau; aberdeen fish (vgl. cod und morue).

Labskaus, Seemanns-Gericht v. Kartoffelmus mit gewiegtem Pökelfleisch (siehe M 1051).

Lachs; saumon; engl. salmon (siehe M 378): junger ~, saumoneau, engl. young salmon.

Lachsforelle (Seefisch); truite saumonée salmon-trout (s. M 407).

Lachsschinken, das wenig gepökelte und leicht geräucherte Rückenfleisch des Schweines.

Lacrimae Christi I. it. hellroter Likör-Wein, am Vesuv wachsend und aus der Lacrima-Traube gewonnen (s. M 1731). II. port. Wein (= Lagrimae Christi).

Lactola, künstliche Vollmilch (in Amerika aus abgerahmter Milch durch Einkochung mit feinem Zukker und Zusatz von raffiniertem Rüböl hergestellt).

lady e I. Lady (Titel einer Dame, deren Mann nicht einem geringeren Range als dem eines Knight angehört, oder welche einen Adligen, der mindestens ein Earl ist, zum Vater hat. II. Hausfrau. III.

Dame; gebildete Frau von Stande. IV. Gattin. V. Liebste.

lady-crab, Art amerik. Krebs.

lady-help e, Stütze d. Hausfrau.

lady's-finger, ladyfinger e, Art Löffel-Biskuit; biscuit à la cuiller.

lady's-grace e, ArtKäse-Kuchen.

Lafayette, La Fayette: Marie Joseph Paul Roch Yves Gilbert Mortier, marquis de ~, ber. fz. General und Staatsmann (1757—1834); pouding, gâteau à la ~ siehe M 1290, 1380.

lafayette e, nordam. Seefisch (siehe M 342).

Lafite: Château-~, feinster Médoc-Wein.

Lagerbier siehe bière.

lagopède (f) fz; Schneehuhn; engl. white grouse (siehe M 802): ~ ptarmigan, Felsenschneehuhn, engl. ptarmigan.

Lagrange: Château-~, Médoc-W.

Lagrein, Rebsorte; schwarzer ~ (richtiger: Teroldigo), Rotwein gebende Rebe.

Lagrimae Christi, port. süßer [Wein.

Lagnipière, ber. fz. Koch, Schüler des Hauses Condé, eine Zeitlang Küchenmeister Napoleons I., dann Murats, als dieser König v. Neapel wurde, folgte ihm 1812 nach Rußland, wo er Hände und Füße erfror und in Wilna starb. Carême, welcher von L. ausgebildet wurde, ehrte seinen Lehrer in »Le cuisinier parisien« m. einem Nachrufe. cabillaud, turbot, filet de boeuf, jambon, timbale à la ~ siehe M 312, 409, 496, 579, 1259.

Lahnweine (meist untergeordneten Ranges): Fachbacher, Götheberger, Runkeler, Weinährer (siehe M 1577).

Laib (m) dtsch: ~ Brot, miche de pain, engl. loaf.

laie (f) fz; Bache, Wildsau (das weibl. Wildschwein); wild sow: tétine de ~, Bachen-Euter, udder of wild sow (s. M 878).

lait (m) fz; Milch; milk: ~ d'amandes, Mandelmilch, almondmilk (= orgeat); ~ d'anesse, Eselsmilch, asses'-milk; ~ de beurre = babeurre; ~ caillé, gros ~, sauere, dicke Milch, curd; ~ de chamelle, Kamelmilch, camel-milk; ~ de chèvre, Ziegenmilch, goat-milk; ~ clair, ~ ribot, petit-~, Molken, whey; ~ de coco, Kokosmilch; ~ de poule, gemischtes Getränk mit Ei; ~ de vache, Kuhmilch, cow-milk.

Laitacher, Tiroler Wein.

laitage (m) fz, Milchspeise.

laitance (f) fz; Milch (d. Fische); engl. soft roe.

laitar (m) fz, kalte Schafmilch in heiße Molken gegossen.

laitiat (m) fz, sauere Molken mit eingeweichten Früchten.

laitue (f) fz; Lattich, (Garten-) Salat; lettuce: ~ de brebis, Rapünzchen (= mâche); ~ de chouette, Bachbunge (= cressonnée); ~ marine, Meerlattich, laver, sloke; ~ pommée, Kopfsalat, cabbage lettuce; ~ romaine, römischer Salat, cos lettuce. Vgl. M 1020.

lakerda, gesalzener, geräucherter Fisch in Griechenland.

lake-trout e; Bachforelle; fz. truite (de ruisseau).

La-Lagune: Chât.-~, Médoc-W.

Lalo, die langgestielten, gevulverten Blätter d. Affenbrotbaumes (s. d.), von den Negern unter ihre Speisen gemischt.

Lama, Schafkamel, Llama, fz. und engl. l(l)ama (siehe M 878).

lamantin (m) fz = manate.

lamb e; Lamm; agneau: ~'s-fry, Herz, Bröschen, Leber, Nieren, Milz v. Lamm; ~'s-lettuce = cornsalad; ~'s-quarter, Art Melde (als Gemüse gegessen; siehe M 966, Fußbemerkung 19).

Lambertsnuß (Art Haselnuß); noisette franche; filbert (s. M 1202).

lambic (m), bière de ~ fz, Art vlämisches Bier.

Lamm; agneau; lamb (s. M 447): ~brust, poitrine d'agneau, engl. breast of lamb; ~brust-Knorpeln, tendrons d'agneau, engl. tendons of lamb.

Lamothe: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

Lamplberger, mähr. Wein.

Lamprete = Neunauge.

lamprey e; Neunauge, Lamprete; lamproie.

lamproie (f) fz; Neunauge, Lamprete, Bricke, Pricke (Fisch); lamprey, lumpen, lumper (s. M 342).

Landjäger: dürre ~, in Süddeutschland beliebte Würste (siehe M 583).

landrail e; Wiesenschnarrer (Vogel); râle de genêts (s. M 830).

Langenlonsheimer, Nahe-Wein.

Längling = Leng.

langouste (f) fz; Languste, Heuschreckenkrebs (Seekrebs); engl. sea-crawfish (siehe M 438).

langue (f) fz; Zunge; tongue: ~ à l'écarlate, Pökel-Rindszunge, engl. red tongue.

langue-de-chat fz; Katzen-Zunge (dem Löffel-Biskuit ähnliches Gebäck von Butterteig); cat-tongue (siehe M 1393).

languedocien (m), **~ne** (f) fz; aus dem Languedoc (ehm. südfz. Prov.); Languedocian: potage de choux, filet de boeuf, champignons à la ~ne siehe M 196, 489, 988.

langnier (m) fz; geräucherte Schweinszunge; engl. smoked pork-tongue.

Languste siehe langouste.

Lanson père et fils, Champagner-Kellerei in Reims.

lapereau (m) fz; junges Kaninchen; young rabbit (siehe M 881).

lapin (m) fz; Kaninchen, Stallhase; rabbit, cony (siehe M 879).

lapper-milk schott, geronnene Milch.

lap-tea, Theeabend in Amerika.

lapwing e; Kiebitz; vanneau (siehe M 834).

lard (m) fz; Speck; bacon; it. lardo: ~ fumé, Räucherspeck, engl. smoked bacon; ~séché (à l'air), Luftspeck, engl. dried bacon; gros ~, fetter Speck; petit ~, ~ maigre, magerer Speck; couenne de ~, Speckschwarte, engl. bacon-skin, skin of bacon.

lardé (m) fz: ~ aux pommes, Bratkartoffeln mit Speck. Vgl. larder.

lardeau (m) fz, Savoyer Wein.

larder fz; spicken; to lard: lardé, lardée, gespickt, engl. larded; pain lardé, klitschiges Brot.

larder e I. Speise-Kammer, -schrank, fz. garde-manger. II. Mundvorrat.

lardoire (f) fz; Spicknadel; larding-needle, -pin, -stick.

lardon (m) fz; Speckstreifen; lardon, lardoon.

lark e; Lerche; mauviette (siehe M 804).

Laroque: Chât.-~, Bordeaux-W.

larron fz; bon ~, Art fz. Käse.

lasagnes, lazagnes (f/pl) fz, e, Bandnudeln (siehe M 1021).

Lascombes: Chât.-~, Médoc-W.

La-Tour: Château-~, Médoc-W.

La-Tour-Blanche: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

Latour et Cie: Henri ~, Champagner-Kellerei in Épernay.

lattemele (m) it, Schlagsahne, Creme.

Lattich I. laitue, engl. lettuce, it. lattuga (siehe M 1020); römischer ~, laitue romaine, chicon, engl. Roman lettuce; wilder ~, escarolle, escarole. II. krauser ~ = Endivie.

Lauben I. = Ukelei. II. vaudoise, dard, engl. dacé (s. M 412).

Laubenheimer I. Nahe-Wein. II. rheinhess. Wein.

Lauch; ail, poireau; leek (siehe M 1042).

Lauerwein (Tresterwein), fz. piquette.

Lauf, Läufte, in d. Jäger-Sprache die Füße aller wilden Tiere: Hasen-Läuftchen, d. Vorderbeine des Hasen.

Laugel, Lauk, Lauken = Lauben.

Laurent-Perrier, Champagner-Kellerei in Bouzy-Reims.

laurier (m) fz; Lorbeer; laurel, bay: feuille de ~, L.-Blatt, bay-leaf.

Lauterbach, Kreisstadt in Oberhessen: ~er Frühstücks-Käse, kl. runder Weichkäse.

läutern: reinigen, klären, von fremden Stoffen befreien I. purifier, engl. to purify. II. Butter ~, clarifier, engl. to clarify. III. Spiritus ~, rectifier, engl. to rectify.

lauwarm; tiède; lukewarm.

lavabo, lavabot (m) fz, gläserne bowlenartige Vase, in welcher sich ein flaches Glas mit warmem, parfümiertem Wasser befindet (zum Mundspülen und Finger-Waschen nach der Mahlzeit; vgl. rince-bouche).

Lavalade: Chât.-~, Bordeaux-W.

lavaret (m) fz I. Bodenrenke, engl. adelfish. II. große Maräne, engl. marena. III. Schnäpel, engl. lavaret. IV. Blaufelchen (Fisch). Vgl. M 343.

Lavendel; lavande; lavender: Gattung der Lippenblumen, mit arzneilich benutzten Blüten, liefert gelbliches od. grünliches »Lavendelöl«, fz. essence de lavande, engl. lavender-oil; das »Spiköl«, fz. huile d'aspic, huile de spic, engl. spike-oil, ist ein weniger feines Öl von der schmalblätterigen Lavendel (fz. spic, engl. spike-lavender).

laver e; Meerlattich; laitue marine: ~-bread, Art Speise aus Meerlattich.

lazagnes = lasagnes.

leaf, pl leaves, e; Blatt; feuille.

lease e I. (v/a) 1. verpachten, vermieten (auch to ~ out). 2. pachten, mieten. II. (s) 1. Verpachtung, Vermietung, Pacht, Miete, fz. ferme. 2. Pacht-, Mietvertrag. 3. Miet-, Pachtzeit. 4. Frist, Dauer.

leasehold e I. Pachtung, Pacht: life ~, Pachtung auf Lebenszeit; long ~, Pachtung auf 99 Jahre; ~ enfranchisement, Pachtablösung. II. Pachtgut (auch ~ estate).

leaseholder e, Pächter.

leaven e I. (s) Sauerteig, Hefe, fz. levain. II. (v/a) säuern, in Gärung bringen.

leavening e I. Säuren, Gärung. II. Gärungsstoff.

Le Bas, Pseudonym f. Béchamel (s. d.), schrieb: »Sur l'Art du Cuisinier«.

Leber; foie; liver: Kalbs~, foie de veau, calf's-liver; ~-Käse, fromage de porc, engl. pork-cheese; ~-Klöße, quenelles de foie, liver-balls; ~-Knödeln, kneffes de foie, liver-dumplings; ~-Nocken, noques de foie, liver-balls; ~wurst, boudin de foie, liver-, white pudding.

Lebkuchen; pain d'épice; engl. ginger-bread.

lèchefrite (f) fz, Bratpfanne, die man unter den Bratspieß stellt, um das vom Braten abtropfende Fett und den Fleischsaft aufzufangen; engl. dripping-pan.

Leckerbissen I. délicatesse, engl. delicacy, pl delicacies. II. süße ~ (pl), friandises, engl. dainties.

lécrelets de Bâle; Baseler Lekkerli (Art weißer Pfefferkuchen); engl. lecrelets of Bâle.

Leder-Karpfen: fast schuppenloser Karpfen; fz. carpe coriacée, engl. coriaceous carp.

Lederzucker; pâte de guimauve; marshmallow-paste.

leek e; Lauch; poireau.

leg e, siehe Keule.

léger (m), **legère** (f) fz; leicht; light: appareil de biscuit léger, leichte Biskuit-Masse. **à la legère** (adv) leicht: repas ~, kärgliches Mahl.

Leghorn e; Livorno (it. Stadt);

Livourne: ~ fowl, ~ chicken, it. Huhn, fz. livournin.

legieren; lier; to thicken: Sosen oder Suppen abziehen, binden, abquirlen, kann auf drei Arten geschehen: I. mit platt gedrückter und in Mehl umgekehrter Butter. II. durch Eigelbe, die man je nach der Beschaffenheit der Speise mit süßem Rahm, Essig, Wein oder Fleischbrühe abquirlt. III. bei schwarzen Brühen durch Blut.

légume (m) fz; Gemüse; vegetable: ~ verts, frisches oder grünes G., green vegetables; ~ secs, Hülsen-Früchte, legumes, pod-ware; plat de ~s garni, G. mit Beilage.

légumier (m) fz I. Gemüse-Koch. II. Gemüse-Schüssel.

Leguminosen: Hülsenfrüchte; fz. légumineuses, engl. legumes.

Leichenfinger, Volksausdruck (für Stammgäste) in Dresden, Leipzig, für Butter, Brot und fingerförmigen Käse.

Leinöl: durch Pressen aus gemahlenen Lein- (Flachs-)samen gewonnenes fettes, goldgelbes Öl; fr. huile de lin, engl. linseed-oil.

Leipsic(k), Leipzig fz; Leipzig (sächs. Stadt); Leipsic, Leipzig: brioche de ~, Leipziger Stollen, engl. Leipsic Christmas cake.

leipsicois (m), ~e (f) fz; leipzigerisch; engl. Leipsic ...

Leipziger Allerlei siehe Allerlei.

Leistenwein, Franken-Wein von der Leiste, einer guten Lage bei Würzburg.

Leite: Abhang, Hügel; ~nwein oder Collinenwein ist Wein von den Anhöhen und Buchten der Berge (im Gegensatz zu »Ackerwein«).

Lemardelay, ber. Restaurant in der rue Richelieu in Paris, wurde gegen Anfang dieses Jahrh. von L's Schwiegersohn Meunier, Oberkoch des Königs Louis Philippe, erweitert; jetzt eingegangen.

lemon I. 1. Zitrone, Limone, Limonie, fz. citron. 2. sweet ~, Süßzitrone (= lime). II. Seezunge (auch ~-sole). ~-bun, Art Gebäck (vgl. bun); ~-drop, Zitronen-Bonbon; ~-ice, Zitronen-Gefrorenes; ~-juice, Zitronensaft; ~-kali, Brause-Limonade; ~-peel, Zitronen-Schale; candied ~-peel, Zitronat; ~-squash, Getränk aus Soda-Wasser, Zitronensaft u. Eis; ~-squeezer, Zitronen-Presse.

lemonade e; Limonade; limonade: soda-~, Brause-L., limonade gazeuse.

Lemonie südd = Zitrone.

Lende siehe filet.

Lenden-Braten, nordd. Mör-, Mürbebraten (falsch: Mehr-, Möhr-, Märbebraten), südd. u. östr. Lummel-, Lungen-Braten (falsch: Lummer), schwz. Lümmeli, sonst auch Ochsenhas und Schlachtbraten; fz. filet de boeuf rôti, engl. roast fillet of beef.

Leng dtsch; lingue; ling: Schellfisch (Quappe), wird auf Stockfisch, Laberdan, Klippfisch und Thran verarbeitet (siehe M 344).

Lennox slices e, Chartreuse-Theekuchen.

Lent e; Fastenzeit; carême

lenten e, fastenmäßig: ~ fare, ~ dinner, ~ feast, Fasten-Mahlzeit, fz. dîner en carême; ~ fig, getrocknete Feige; ~-crab, Süßwasser-, Flußkrabbe; ~-gravy, Fasten-Kraftbrühe, fz. consommé maigre; ~-soup, Fasten-Suppe, fz. soupe maigre.

lentil e; Linse; lentille: ~-fritters, Linsen-Klöße.

lentille (f) fz; Linse; lentil (s. M 1022).

léopard (m) fz; Leopard; leopard.

Léoville-Lascases: Château-~, Médoc-Wein.

Léoville-Poyferré: Château-~, Médoc-Wein.

léporide (m) fz; Leporide (Misch-

ling von Hase und Kaninchen); engl. leporide (siehe M 887).

Lerche; alouette (f), in d. Kochkunst nur: mauviette (f); engl. lark (s. M 804).

Lese (des Weines); vendange; engl. vintage.

lessee e, Pächter, Mieter.

lettuce e, siehe laitue; lamb's-~ = corn-salad.

Letzgeld südd = Trinkgeld.

Leutschau, ung. Stadt (Löcse), bekannt durch Erbsen.

leveret e; junger Hase; levraut (siehe M 896).

levraut (m) fz; junger Hase; leveret (siehe M 896).

levure (f) fz; Hefe; barm, yeast: ~ pressée, Preß-, Pfund-Hefe; boulettes à la ~, Hefen-, Bärm-Klöße, engl. barm-dumplings; ~ (de lard), Speck-Abgänge.

liaison (f) fz; Bindung, Bindemittel (namentlich Eigelb, zum Verdicken von Sosen u. Suppen); engl. thickening. Vgl. »legieren«.

Libanon, Gebirge in Syrien, berühmt durch Wein (vino d'oro).

licence (f) fz; (Schank- etc.) Konzession; engl. license.

license e I. (s) Konzession, fz. licence. II. (v/a) konzessionieren: to be ~d, die Konzession haben; ~d victualler, konzessionierter Gastwirt.

licensee e, Konzessions-Inhaber.

lichen (m) fz; Flechte; lichen (siehe M 1023).

lie (f) fz; Boden-Hefe; lee.

Liebes-Apfel; pomme d'amour; love-apple (siehe M 1067).

Liebfraumilch, rheinhess. edler Wein bei Worms.

Liebigs Fleischextrakt; extrait de viande Liebig; Liebig's extract of meat or beef.

Lieder ohne Worte, Hamburger Spezial-Gericht, aus Kalbskeulen-Schnittchen mit Sardellen, Kaviar, Krebsscheren, Kapern usw. bestehend (siehe M 621).

Lied ohne Worte, Bez. für ein Gericht von aufgewärmtem Hammel-Braten u. Hohlnudeln; in fz. Übersetzung: romance sans paroles, aber ungebräuchlich (siehe M 557).

lier fz; binden, legieren; to thicken: potages liés, gebundene Suppen, engl. thickened soups. Vgl. »legieren«.

Liesen = Flo(h)m.

Lieserer (Goldtröpfchen), Mosel-Wein.

Liethee: Staubthee.

lieu (m) fz I. Ort, Stelle; engl. place, point. II. Pollack (Fisch), engl. pollack. III. ~x (pl), Abtritt; ~x à l'anglaise, Watercloset (Wasserklosett).

lièvre (m) fz; Hase; hare (siehe M 887).

lift, lifter e; Aufzug, Fahrstuhl; fz. monte-charge, élévateur.

liftier (m) fz; den Fahrstuhl, Aufzug Bedienender; engl. lift-, elevator-man.

light (s) e I. Licht, fz. lumière: between the ~s, im Zwielicht; to rise with the ~, mit Tagesanbruch aufstehen; to ask, get, give a ~, Feuer zum Anzünden fordern, erlangen, geben. II. Gasthaus-Sprache: Pump, wöchentlicher Kredit: to get a ~ at a house, in einem Hause Pump haben; the ~ is out, es wird nicht mehr geborgt.

light (a) e I. licht, hell, fz. lumineux, clair: ~ apartment, helles Zimmer. II. hellfarbig.

light I. (v/a) 1. anzünden: to ~ a fire, Feuer anmachen. 2. beleuchten. II. (v/n) hell sein, leuchten, sich entzünden.

light (a) e I. leicht (Gewicht). II. locker, leicht (verdaulich): ~ bread, lockeres Brot; ~ repast, leichte Mahlzeit; ~ wine, leichter Wein. III. leicht, dünn (Stoff). IV. leicht, unwichtig. V. leichtsinnig.

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

lights (pl) e; (Tier-)Lungen; mou: liver and ~, Leber und Lunge.

Likör = Liqueur.

Lilie: eßbare ~ siehe tabero.

lillois (m), ~e (f) fz; aus Lille; Lille ..: potage de choux, carottes, choux blancs à la ~e siehe M 167, 984, 993.

Lima-bean e; Lima-Bohne; haricot de Lima (siehe M 1016).

limande (f) fz; Kliesche (Schollen-Art); engl. dab (siehe M 344).

Limburg dtsch, e, fz. Limbourg (m), belg. Stadt: ~er Käse, Backstein-Käse, fromage de Limbourg, engl. Limburger cheese.

lime e I. Kalk, Vogelleim. II. Linde. III. 1. Limone, fz. limon, 2. Süßzitrone, Limette, fz. limette.

limette, lime (f) fz; Limette, süße Limone; engl. sweet lime.

limon (m) fz; Limone; lime.

limonade (f) fz; Limonade; lemonade: ~ gazeuse, Brause-Limonade, engl. soda-lemonade.

limonadier (m) fz; Kaffeehauswirt; engl. coffee-house keeper.

Limone, Limonie, fz. u. engl. citron: I. süße ~ = Limette. II. sauere (eigentliche) ~, limon, engl. lime.

Limonenkracherl = Brause-Limonade.

limpet e; Napfschnecke; patelle.

Lind: Jenny ~, ber. schwed. Sängerin (1820—1887); potage, soufflé glacé à la ~ siehe M 171, 185, 204, 1329.

ling e I. Leng, fz. lingue (siehe M 344). II. Quappe (= burbot). III. Art neuseeländ. Schlangenfisch (= bay-cod).

lingue (f) fz I. Leng, engl. ling (siehe M 344). II. Art Quappe.

linguicos de presunto, port. Schinken-Würste (siehe M 585).

Linlithgow, Grafschaft in Südschottland: anguille à la ~ siehe M 296.

Linse; lentille; lentil (s. M 1022): ~nmus, purée de lentilles, purée à la Conti, engl. mashed lentils, purée of lentils.

Linzer Torte; tourte à la linzoise, linçoise; Linz tart (s. M 1413).

lipetz, in Rußland: der schöne weiße (Lindenblüten-)Honig.

Liptau, ung. Liptó, Komitat in Ungarn: ~er Käse, ein in L. aus der Milch der Zackelschafe bereiteter Weichkäse (siehe M 1434).

liqueur (f) fz, dtsch, e I. Likör, allg. Bez. für aus Spiritus, Zucker u. aromatischen Stoffen bereitete geistige Getränke (ein Glas L.: un petit verre): ~ aux Créoles, mit den Blüten d. Mammeiapfelbaumes destillierter Weingeist (s. M 1201, Fußbem. 4). II. bei der Schaumwein-Herstellung: eine Mischung aus in edelstem Champagner oder feinstem Cognac aufgelöstem Kandis-Zucker (siehe M 1827).

liquide (m) fz I. Flüssigkeit, engl. liquid. II. geistiges Getränk, engl. liquor.

liquor e I. Flüssigkeit, fz. liquide: oysters in ~, Austern in ihrer natürlichen Flüssigkeit; in fish-~, in kurzer Brühe, fz. au court-bouillon. II. geistiges Getränk: alcoholic ~s, geistige Getränke, Spirituosen; intoxicating ~s, berauschende Getränke.

lirac (m) fz, roter Franzwein, der besonders über Cette ausgeführt wird.

Lire, im Elsaß: Aufguß von Wasser über die Trester, auch Lauerwein, Tresterwein, Nachwein genannt.

lire schott, Fleisch, Muskelfleisch.

Lissaer, Dalmatiner Wein.

Liter (n) u. (m) dtsch; fz. litre (m); engl. liter: Hohlmaß, Tausendstel eines Kubikmeters = $^{7}/_{8}$ preuß. Quart = 1,$_{76}$ engl. od. 2,$_{113}$ amerik. pints; 1 Liter Wasser bei 4° = 1 kg; Abkürzung für Liter ist l.

lithuanien (m), **-ne** (f) fz; litauisch; Lithuanian: potage, soudac, filet de boeuf, gelinottes, estomacs de gelinotte, perdreaux, élan, jambon d'ours, oeufs, sauce, soufflé à la **-ne** siehe M 185, 397, 493, 792, 793, 814, 867, 906, 1107, 1138, 1256.

Litschi, Li-Tschi siehe Longan.

little e; klein; petit, petite.

little-neck e, kl. schmackhafte Venus-Muschel (auch little-neck clam, siehe M 441).

livarot (m) fz, weicher Kuhkäse aus dem fz. Marktflecken Livarot (siehe M 1434).

liver e; Leber; foie.

livonien (m), **-ne** (f) fz; livländisch; Livonian: potage, hareng frais, lavaret farci, tête de veau, blinis, sauce à la **-ne** siehe M 185, 205, 217, 338, 343, 649, 978, 1138.

livournais (m), **-e** (f), **livournin** (m), **-e** (f) fz; aus Livorno (wichtigster Handelshafen Italiens); Livorno . . .: rouget, macaroni, sauce, biscuit à la **-e** siehe M 372, 1025, 1150, 1359.

Liwanzen, böhm. Hefen-Gebäck, mit Pflaumenmus und geriebenem Pfefferkuchen, auch mit Apfel- od. Mohnfülle.

Llama = Lama.

loach e; Schmerle (Fisch); loche: bearded **-**, Bartgrundel, fz. loche franche (siehe M 344); thorny **-**, Steinbeißer, Dorngrundel, fz. loche de rivière.

loaf, pl loaves, e I. **-** of bread, Brot, Laib. II. **-** of sugar, **-**-sugar, Zuckerhut, Hutzucker (siehe sucre).

lobster e; Hummer; homard (siehe M 427).

loche (f) fz; Schmerle; loach: **-** franche, Schmerle, Bartgrundel, engl. (bearded) loach; **-** de mer, Meergründling (= gobie); **-** de rivière, Steinbeißer, engl. stonegrig (siehe M 344).

Löcherpilz; cèpe; polyporus (siehe M 986).

Lochkuchen, Kuchen v. Butter, Zucker, Mandeln, Eiern, Milch usw.

Locken, Art Gebäck.

Lockscha, Lockscho, Nudelteig-Flecken mit Quark oder geriebenem Käse.

locust-bean e; Johannisbrot; fz. caroub (= carob-bean).

locust-shrimp e, Heuschreckenkrebs.

lodging e I. Wohnung, Logis, meist **-**s (pl): furnished **-**, möbliertes Zimmer; private **-**, Hotel garni; board and **-**, Wohnung und Kost; **-**-house, Hotel garni. II. Aufenthalt, Wohnsitz, Obdach. III. Lagern (von Waren).

Lodisaner Käse, magerer Parmesan-Käse aus der ital. Prov. Lodi.

Löffel; cuiller; spoon: **-Biskuit,** biscuit à la cuiller, engl. spoon-biscuit, lady-finger.

Löffelente; souchet; broad-bill (siehe M 833).

Löffelgans I. = Löffelente. II. Löffelreiher, bec-à-cuiller, palette, engl. spoon-bill, spoonbeak (siehe M 833).

Löffelkraut (Salat-Pflanze); cochléaria, cranson; engl. scurvy-grass, spoon-wort (siehe M 1001).

loggerhead e; Seeschildkröte; tuilée (siehe M 446).

loin e, Lendenstück, Nierenbraten: **-** of mutton, Hammel-Keule mit Nierenstück; **-** of veal, Kalbsnierenbraten, fz. longe de veau; **-**-steak, Lendenstück.

Lokscha = Lockscha.

Lola Montez, in Australien: Getränk aus Branntwein, Zitrone u. heißem Wasser.

lollipop, lollypop e, Naschwerk aus Zucker, Sirup, Mehl u. Butter.

lollybanger e, dicker Rosinen-Pfefferkuchen.

Lombard e; lombardisch; lombard(e): **-** pie, Fleischpastete.

lompe (m) fz; Seehase (Fisch); lump-fish, -sucker (siehe M 345).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Lomp(en)zucker = Lumpenzucker.

Lonay, Waadtländer Rotwein.

Londonderry: Charles William Vane, marquis of ~, früher Sir Charles Stewart, britischer Staatsmann (1778—1854): consommé de faisan, sole, selle de mouton, noix de veau, filets de faisan, filets de perdreau, escalopes de chevreuil, soufflé glacé à la ~ siehe M 157, 390, 559, 627, 787, 818, 855, 1329.

Longan, Lungan, Lung-ngan, beerenartige kirschgroße Früchte einer in Ostindien, auf den Inseln des Indischen Archipels und in Australien vorkommenden Pflanze (nephelium longanum). Diese sowie »Litschi« (vom Litschibaum, nephelium litchi) schmecken weinbeerenähnlich und werden roh und als Mus gegessen.

long drinks e, wörtlich »lange Getränke«: solche gemischte Getränke (mixed drinks), welche langsam getrunken und in der Regel mit einem Strohhalm geschlürft werden.

longe (f) fz; Lendenstück; loin: ~ de veau, Kalbsnieren-Braten, engl. loin of veal (einfach: roast veal); ~ de chevreuil, Rehziemer, engl. loin, haunch of roebuck-venison.

Lontar-Zucker, in Ceylon u. auf Java aus dem weinartigen Safte der Blütenkätzchen von der Palmyra-Palme bereitet.

Lorbeer; laurier; laurel: ~blatt, feuille de laurier, engl. bay-leaf.

Lorchel, Name verschiedener Pilze, namentlich Bez. für helvella esculenta, auch »brauner Bischofshut«, Stockmorchel, Frühlorchel genannt, fz. helvelle, engl. helvella (siehe M 1077).

Lorcher, Rheinwein.

Lorchhäuser, Rheinwein.

lorgnette (f) fz, e I. Operngukker. II. Augenglas, Lorgnette: en ~, à la ~, bezeichnet in der Kochkunst ausgestochene Zwiebel-Scheiben oder -Ringe, deren Mitte mit einer Scheibe roter Pökel-Zunge gefüllt ist; côtelettes de veau en ~ siehe M 605.

lorgnon (m) fz, e, Kneifer, Lorgnette: filets de poulet en ~, Huhnbrüstchen mit Eiweiß bestrichen, in welches schwarze Trüffel-Scheiben eingedrückt werden (s. M 723).

lorrain (m), ~e (f) fz; lothringisch; Lorraine: écrevisses, poulet, oeufs à la ~e siehe M 420, 714, 1085, 1096, 1098.

losange (f) fz; Schnittchen von der Form eines verschobenen Quadrats; engl. lozenge: ~ en feuilletage, Blätterteig-Schnittchen, Sahnschnittchen, engl. puff-paste lozenge; ~ aux amandes, Mandel-Schnittchen, engl. almond-lozenge.

Löser östr, Blättermagen: Selchfleisch mit ~, östr. Gericht.

Lotsenfisch; pilote, fanfre; engl. pilot-fish (siehe M 366).

lotte (f) fz; Aalraupe, Quappe; engl. burbot, eel-pout: ~ franche = loche franche; ~ de Hongrie, Donauwels, engl. sheat-fish (siehe M 345).

loubine (f), **lubin** (m) fz I. gemeiner Wolfsbarsch, engl. bass (s. M 346). II. Art Barsch in Cayenne.

Louis XIV.: Ludwig XIV., König von Frkr. (1638—1715); anguille, turbot, noix de veau, cygneau, pain d'amandes à la ~ siehe M 296, 409, 627, 781, 1282.

louise-bonne, pl ~s-~s, (f) fz, feine Herbstbirnen-Sorte.

Louisiane (f) fz, Louisiana, einer der V. St. von Nordamerika: homard, épigrammes d'agneau, filet de boeuf à la ~ s. M 428, 455, 493.

loup-cervier (m) fz; Luchs; lynx (siehe M 900).

loup marin (m) fz; See-, Meerwolf (Fisch); wolf-fish (s. M 346).

loutre (f) fz; Fischotter (m) u. (f); otter; it. lontra; sp. nutria:

Raubtier aus der Familie der Marder, bei den Katholiken als Fasten-Speise geltend (siehe M 900).

Louvain (m) fz, Löwen (belg. Stadt; Bierbrauerei).

love-apple e; Liebesapfel; pomme d'amour (= tomate).

Löwenbräu, Münchener Bier.

Löwenzahn (Salat- u. Gemüse-Pflanze); fz. dent-de-lion; engl. dandelion (siehe M 1005).

lozenge e; rautenförmiges Täfelchen, (Blätterteig- etc.) Schnittchen, Zucker-Plätzchen, Pastille, Bonbon; fz. losange.

luchonnais (m), ~e (f) fz; aus dem fz. Badeort Bagnères de Luchon; Luchon ..: oeufs, gâteau à la ~e siehe M 1081, 1380.

Luchs; loup-cervier; lynx (siehe M 900).

Lucullus, Lukullus, d. Reichtum u. schwelgerische Gastmahle bekannter römischer Feldherr (114—57 v. Chr.): garniture à la ~ ist eine feine Garnitur zu kalten Speisen (s. M 1168). Besonders bekannt sind: consommé, potage, maquereau, côtelettes de foie gras, petits pains, boudins de volaille, bécasses, salmis de bécasses, cailles, oeufs à la ~ s. M 159, 185, 347, 685, 688, 738, 756, 758, 759, 767, 768, 1086.

Ludwigs-Brunnen, Mineral-Wasser bei Großkarben.

Luft, Berliner Volksausdruck für Pfefferminz-Branntwein.

Luftspeck, der an der Luft getrocknete (nicht geräucherte), aber gepökelte Speck, hält sich nicht lange, wird zum Spicken feiner Braten verwendet, damit letzterer keinen Rauchgeschmack erhält. Vgl. lard.

luggage-porter e; Gepäck-Träger; fz. porteur de malles.

Luginsland, rheinhess. Wein bei Worms.

lukullisch: schwelgerisch (vgl. Lucullus).

Lumie, kl. süße, pomeranzenähnliche Zitrone in Sizilien u. Neapel.

Lumme (Seevogel); guillemot; engl. marrot (siehe M 800).

Lummel-Braten = Lenden-Braten.

Lümmeli schwz = Lummel.

lumpen, lumper e = lamprey.

Lumpen-, Lomp-, Lumpzucker (holl. »lomp« = Stück): grober Zucker in sehr großen Stücken, namentlich z. Einkochen v. Früchten benutzt; fz. lombs, lumps (m), engl. lumps (pl), lump-sugar.

lump-fish e; Seehase, Lump (Fisch); fz. lompe.

lunch (pl ~es), **luncheon** e, Imbiß zwischen Frühstück u. Mittag-Essen, etwa, wenn auch nicht ganz richtig, mit unserem zweiten oder Gabel-Frühstück (fz. déjeuner à la fourchette) zu vergleichen: wenn das Mittag- oder Hauptessen erst gegen oder nach 6 Uhr eingenommen wird, gibt es zwischen 12 u. 2 Uhr das lunch; **~-counter**, in Amerika lange Tafel (Büffett) in Wirtschaften und Speisehäusern, an dem sitzend oder stehend etwas (sandwich, pie usw.) verzehrt wird.

luncheon-bar e, derjenige Teil im engl. Gasthause, wo stehend oder sitzend gefrühstückt wird.

luncheon-dinatoire (m) fz, engl. Frühstück, das die Stelle des Mittagessens vertritt.

Lunel, Likör-Wein im fz. Dép. Hérault: muscat ~, feinste Sorte, aus der weißen Muskateller-Traube gewonnen und neben dem »Frontignan« als einer der edelsten Süßweine geltend.

Lungan = Longan.

Lunge I. v. Menschen: poumon, engl. lungs (pl). II. v. Tier: mou, engl. lights; ~nmus, südd. Gericht aus gehacktem Kalbs- (od. Schaf-) Geschlinge, d. i. Herz, Leber, Lunge, Milz, fz. hachis de fressure de veau (ou mouton), engl. hashed

calf's- (or sheep's-)pluck or draught (siehe M 542, 617); ~n-Pfanzel, Art Knödel (in die Suppe u. als selbstständige Speise); ~n-Strudel, ~n-Taschkerl, mit Lungenmus gefüllte Nocken als Suppen-Einlage.

Lungen-Braten = Lenden-Braten.

Lupoglava, istrischer Weißwein.

lü-tao, kleine grüne Bohne in China (siehe M 1023).

luting, lute e I. Kitt: zum Verschmieren u. luftdichten Abschließen der Deckel von Gefäßen, in welchen Fleisch (Wild) konserviert (engl. potted) wurde. II. Dichtungsring aus Gummi für Flaschen usw.

Luttenberger, steir. Weißwein.

Luynes: Charles d'Albert, duc de ~, Günstling Ludwigs XIII. v. Frkr. (1578—1621); côtelettes de pigeon, hachis de perdreau à la de ~ siehe M 695, 820.

luzinyeh, arabischer Mandel-Kuchen (siehe M 1394).

Lyon (m) fz; Lyon (fz. Stadt im Dép. Rhône); engl. Lyon(s): jambon de ~, Lyoner Schinken, engl. Lyons ham; saucisses de ~, Lyoner Würstchen, engl. Lyons sausages (siehe M 591).

lyonnais (m), ~e (f) fz; lyonisch; Lyonnese: à la ~e ist eine Garnitur für Relevés (s. M 1168); pommes (de terre) à la ~e, Bratkartoffeln mit gehackter Petersilie (siehe M 1049, 1052); sauce à la ~e siehe M 1138.

lyonnaise (f) fz I. schiffchenförmiges Törtchen (siehe M 1394). II. Art Relevé-Garnitur (s. M 1168). III. Art Sose (siehe M 1138).

M.

mabby, in Amerika: Kartoffel-Branntwein.

macaron (m) fz; Makrone (kl. rundes Mandel-Gebäck); engl. macaroon (siehe M 1394).

macaronade (f) fz; Makronen-Creme; macaroon-cream (s. M 1280).

macaroni (m) fz, e; Maccaroni (it. Nudeln), Hohl-, Röhrnudeln; it. maccheroni (siehe M 1023).

Macarscaer, Dalmatiner Wein.

macédoine (f) fz, e I. Mischgemüse: à la ~ ist eine Garnitur von verschiedenen Gemüsen (s. M 1168). II. ~ de fruits: gemischte Früchte als Süßspeise (entremets) od. Kompott (siehe M 1280, 1321).

macérer fz; feste Körper durch Flüssigkeit erweichen, beizen, macerieren; engl. to steep in .., to macerate. [= Wacholderschnaps.

Machandel I. = Wacholder. II.

mâche (f) fz; Rapünzchen, Rapunze(l); engl. corn-salad, lamb's-lettuce (= raiponce).

macho, in Amerika: Cefalo (Art Meeräsche).

macis (m) fz; Muskat-Blüte, Hülle der Muskatnuß; engl. mace.

mackerel e; Makrele (Fisch); fz. maquereau (s. M 347): ~-pike, Makrelenhecht; ~-plough, ~-plow, Makrelen-Messer zum Anrichten von Makrelen; ~-scout, ~-guide, Hornfisch (= gar); ~-shark, Heringshai.

Mâconnais, frühere burgundische Grafschaft, bildet nebst den Landschaften Charollais, Autunois und Chalonnais das Dép. Saône-et-Loire. Die Côte Mâconnaise (die im Südwesten der Stadt Mâcon sich hinziehenden Hügel-Gelände) ist bekannt durch den **Mâcon-Wein** (roter Tischwein) sowie durch Marmeladen aus Weinbeeren (cotignac de Mâcon). Von Mâcon-Weinen sind zu nennen: Fuissé, Pouilly, Solutré, Vergisson. In der **Côte Chalonnaise** sind folgende

Gemeinden zu erwähnen: Mercurey, Montagny, Buxy, Rully. Ausführliches siehe M 1628.

macreuse (f) fz; Trauerente; engl. scoter (siehe M 803).

macusson (m) fz; Erdnuß; engl. earth-nut (siehe M 1027).

mad-apple e = egg-plant.

madeleine, madelaine (f) fz, e I. Art Birne, Pfirsich (s. M 1201). II. 1. Art Kuchen (s. M 1342, 1381). 2. Art Törtchen (siehe M 1395).

madère (m) fz; Madeira-Wein; engl. Madeira.

made up dishes (pl) e, alle Gerichte, die über einfachen Braten, Gemüse und Fisch hinausgehen.

Madü-See, muränenhaltiger See in Pommern, fz. lac Madu.

Magdalenen-Kuchen, fz. u. engl. madeleine (siehe M 1342, 1381).

magdebourgeois (m), ~e (f) fz; magdeburgisch; Magdeburg . .: anguille, choucroute, choux de Savoie, crêpes de pommes de terre à la ~e siehe M 294, 995, 1000, 1055.

Magen; estomac; stomach.

Magenta, it. Marktflecken; Herzog von ~, Titel des Generals Mac Mahon: consommé, potage, glace, pouding glacé à la ~ siehe M 159, 171, 185, 1320, 1327. **magenta** (f) fz, Art Biskuit-Törtchen (s. M 1395).

mager; maigre; lean.

Maggi, Suppen-Würze, Bouillon-Kapseln und andere Spezialitäten der glchn. Firma in Singen (Baden).

Magister: schwarzer ~, Mehlspeise von Backpflaumen.

magnum (m) fz, e, im Weinhandel: Magnum, große Wein- (Champagner-) Flasche = 1½ Bordeaux-Flasche = ⁹/₈ l.

magnum-bonum e, große Art Pflaume, Kartoffel.

Magsame = Mohn.

maguey (m) fz I. Maguey, Metl, mexikanische Agave (Pflanze). II. Pulque (aus Maguey bereitetes geistiges Getränk).

mahallebi, türk. süße Reissulze (siehe M 1280).

Mahlzeit; repas; meal: Mittags-~, dîner, engl. dinner; Abend-~, souper, engl. supper.

mährische Weine: Bartelsbrunner, Bisenzer, Brenditzer, Colloredoberger, Hödnitzer, Joslowitzer, Kallendorfer, Lamplberger, Mitzmannser, Naschetitzer, Niemtschitzer, Pöltenberger, Rausenbrucker, Schattauer, Schobeser, Znaimer, Zuckerhandler.

maids of honour e, Käse-Törtchen (siehe M 1395).

Maifisch = Alse.

maigre fz; mager; lean: potage ~, Fasten-, Fisch- od. Wasser-Suppe, engl. lenten soup; pointes d'asperge à la ~, Spargel-Spitzen mit weißer Sose; boulettes à la ~, Fasten-Knödel (s. M 980); cardons à la ~, Kardonen mit weißer Sose; choux blancs farcis à la ~, gefülltes Fastenkraut (siehe M 992); gruau à la ~, Fasten-Grütze.

Maikens-Hering = Matjes-Hering.

Mailberger, niederöstr. Wein.

Mailing (Fisch) = Äsche.

mailly fz, Art nicht moussierender Champagner.

m'aimes-tu? fz, zu der Klasse der petits-fours gehöriges Gebäck (wörtl. »liebst du mich?«).

main (f) fz; Hand; hand: pâté froid monté à la ~, kalte Pastete aus freier Hand gearbeitet, engl. cold pie hand-made or hand-formed (im Gegensatz zu einer in einer Form [moule à pâté] hergestellten Pastete).

Maintenon: Françoise d'Aubigné, marquise de ~, Geliebte und später heimliche Gemahlin Ludwigs XIV. (1635—1719); potage de riz, darne de saumon, turbot, salade d'écrevisses, vol-au-vent, côtelettes d'agneau, filet de boeuf, côtelettes de mouton, de veau, es-

calopes de veau, émincé de poularde, crépinettes de grives, escalopes de lièvre, sauce, crème frite, pêches à la ~ siehe M 190, 383, 409, 423, 446, 450, 493, 535, 605, 610, 705, 798, 891, 1138, 1225, 1236.

Mainz (hess. Stadt), fz. u. engl. Mayence: ~er Schinken, jambon de Mayence, engl. Mayence ham.

Maipiere = Elritze.

maïs (m) fz; Mais; maize (siehe M 1027).

Mais dtsch; maïs; engl. maize: ~brei, bouillie de maïs, cruchade, gaude, poulinte, polente, engl. maize-porridge, -mush; ~geist (Branntwein), cassiry; ~kolben, épis de maïs, panouil, engl. ears of maize; präpariertes ~mehl, maïzéna, engl. maizena.

Maison-d'Or, feines Restaurant in Paris: écrevisses, côtelettes d'agneau, salmis de pluviers à la ~ siehe M 420, 450, 828.

Mai-trank, -bowle, -wein, fz. maitrank, vin aromatisé, vin aux herbes, engl. May-cup: ein Getränk aus Moselwein, welches sein Aroma von dem im Mai blühenden Waldmeister erhält.

maître (m) fz; Meister, Herr, Gebieter; engl. master: ~ coq, Schiffskoch; ~ garçon, Oberkellner, engl. head-waiter; ~ d'hôtel, Haushofmeister (bei uns oft: Oberkellner); ~ de plaisir, bei uns gbr. Bez. für d. Anordner geselliger Vergnügen; ~ queux, Oberkoch; ~ valet, Bottler, Proviantmeister.

maître d'hôtel (m) fz, e; Haushofmeister: **à la ~** auf Speise-Karten ist immer: m. Haushofmeister-Butter oder -Sose. Diese Butter, bei uns meist **Maître-Butter** genannt, ist frische Butter, die mit roher oder blanchierter Petersilie, Zitronensaft, Salz, Muskatnuß und Pfeffer in Verbindung gebracht und wurstförmig gerollt ist (siehe M 1125).

maîtresse (f) fz; Herrin; engl. mistress: ~ du logis, ~ de maison, Frau vom Hause.

maize e; Mais; fz. maïs.

maïzéna (m) fz; Maizena (sehr feines Maismehl oder Maisstärkemehl); engl. maizena.

Majoran dtsch; marjolaine; engl. marjoram.

Majun (berauschendes Hanfpräparat); fz. madjun, engl. madjoun (vgl. Haschisch).

Makeka, russ. Zander-Gericht.

Makrele (Seefisch); maquereau; mackerel; it. maccarello (s. M 347).

Makrone (kl. Mandel-Gebäck); macaron; macaroon (s. M 1394).

Malabar plum e; Jambusen-Apfel; fz. prune de Malabar (vgl. jambelonge).

Malaga I. span. Prov. u. Stadt (Andalusien). II. roter u. (seltener) weißer Edelwein von dort: ~-Rosinen, raisins secs de ~, engl. Malaga raisins.

Malaien-Apfel; jambelonge, prune de Malabar; engl. Malabar-plum, rose-apple, yamboo (siehe M 1200).

Malakoff I. russ. Likör. II. Art russ. Wurst (s. M 585). III. 1. Art Biskuit-Kuchen (s. M 1381). 2. Art Pudding mit kleinen Windbeuteln (s. M 1291). 3. Art Honig-Kuchen, Pfeffernuß (siehe M 1417). 4. Art Käse-Stangen (siehe M 1027).

malart (m) fz; Stockente; engl. mallard, mallard duck (s. M 803).

Malines (f), Stadt Mecheln in Belgien; vergl. asperge.

mallard e; Wild-, Stockente; fz. malart (siehe M 803).

malle (f) fz; Reisekoffer; engl. trunk.

Malmaison: La ~, Lustschloß bei Paris, einst Napoleons I. Lieblings-Aufenthalt; potage, biscuit, gâteau à la ~ s. M 176, 1340, 1381.

Malmesbury: James Howard Harris, Earl of ~, engl. Diplomat (1746—1820); potage, punch glacé à la ~ siehe M 205, 237, 1314.

malmsey e, siehe Malvasier.

Malonke = Marunke.

Malossol, ungesalzener Beluga-Kaviar.

malt (m) fz, e, Malz: bonbon au ~, Malz-Bonbon, engl. malt-bonbon; extrait de ~, Malz-Extrakt, engl. malt-extract.

maltais (m), ~e (f) fz; maltesisch (v. Malta, Insel im Mittelmeere); engl. Maltese: côtelettes d'agneau, boeuf braisé, sauce, petites croustades, bordure de gelée, riz, bombe, gâteau à la ~e siehe M 450, 474, 1139, 1237, 1264, 1293, 1304, 1381.

Malte (f) fz; Malta (Insel im Mittelmeer); engl. Malta.

Malton-Wein, Wein aus Gerste (durch Gärung von Malz mit Weinhefe hergestellt), erfunden 1896 von Helbing & Co., Wandsbek bei Hamburg.

Maltose: Malzzucker (in d. Bier- und Branntwein-Maische sich vorfindende Zuckerart), der durch Einwirkung von Malz auf Stärkemehl entstehende, dem Trauben-Zucker sehr ähnliche Zucker.

Malvasier dtsch; malvoisie; engl. malmsey; it. malvagia: I. urspr. ein nach (Napoli di) Malvasia od. Monemvasia in Lakonien benannter, im Mittelalter sehr geschätzter griechischer Likör-Wein. II. der aus der glchn. Traube gewonnene Wein, namentlich auf den griech. Inseln sowie auf Cypern, Kreta, in Portugal, Teneriffa, auf den Azoren, d. Liparischen Inseln, Sardinien, Sizilien, in Dalmatien usw.

malvoisie (f) und (m) fz, siehe Malvasier.

Malz; fz. und engl. malt.

Mamaliga, Art Polenta aus Maismehl in Bessarabien.

Mam(m)ei-Apfel; mammée, mamei; engl. mamei-, mammee-apple (siehe M 1201).

Mammra russ, nordische Him-, [Brombeere.

manager e I. Führer, Leiter, Aufseher, Verwalter, Bewirtschafter. II. Unternehmer, Direktor, Geschäftsführer, guter Wirt, Haushälter; fz. gérant, économe, directeur.

manate (m) fz; Seekuh, Manati; engl. manatee (siehe M 901).

mancean (m), **mancelle** (f) fz; aus Le Mans od. aus der alten fz. Provinz Maine: à la mancelle ist immer: mit Kastanienmus.

manche de couteau fz; Messerscheide (Muschel); razor-clam.

manchet e, feines engl. Weißbrötchen.

manchette (f) fz; Handkrause, Manschette; engl. ruffle.

manchon (m); Muff (zu d. Klasse der petits-fours gehöriges Gebäck aus Mandelteig); engl. muff.

mandarine (f) fz; Mandarine (Zwergapfelsine mit blutrotem Fleisch); engl. mandarin.

Mandel; amande; almond; it. mandorla: gebrannte ~n, amandes pralinées, pralines, engl. burnt almonds; ~-Busserln (in Wien:) = Makronen; ~-Hohlkruste, fz. u. engl. croquembouche; ~milch, lait d'amandes, orgeat, engl. almond-milk, orgeat; ~milch-Sulze, fz. u. engl. blanc-manger; ~-Stolle(n), coin, brioche oder gâteau de Noël aux amandes, engl. German Christmas-cake with almonds.

mandorlato (m) it, Mandel-Torte.

mandubi (m) fz; Art Vanille aus Paraguay.

Mangelholz: Nudelholz, Kuchenholz, Teigrolle, fz. rouleau, engl. roller.

mangle, mangue (f) fz; Mangostan-Apfel; engl. mangostan, mangosteen (siehe M 1201).

mango e I. Mangopflaume. II. Mangobaum, fz. manguier. III. eingemachte Melone: ~-achar, sauer eingemachte Mango-Früchte (vgl. achards).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Mangold = Beete.

Manhattan, Insel im Staate New York, worauf die Stadt New York liegt: filets de bar, pommes, flan à la ~ siehe M 301, 1240, 1372.

Manheim fz; Mannheim (deutsche Stadt); engl. Mannheim: craquelins de ~, Mannheimer Brezeln, engl. Mannheim cracknels.

manioc, magnoc, manioque, manihot (m) fz; Maniok, Kassawa, Juka; engl. manioc, mandioc, manihoc, manihot: südamerik. Strauch mit großen, knolligen Wurzeln, welche blausäurehaltig sind, aber durch Rösten unschädlich und in ein gutes Nahrungsmittel verwandelt werden. Die Knollen liefern durch Pressung das Maniok- oder Mandiokamehl, fz. cassavi, cassave, engl. cassava; aus der ablaufenden Flüssigkeit schlägt sich Stärkemehl nieder, welches geröstet »Tapioka«, fz. tapioca, tapioka, engl. tapioca, liefert (siehe M 1027).

Manna-Grütze; manne de Pologne; engl. manna-groats (siehe M 1028).

Mannberger, Rheingauer Wein bei Hattenheim.

Mans: Le ~, Hptst. des fz. Dép. Sarthe, lebhafter Handel mit Rindvieh und Geflügel (chapon, poularde du ~).

mantecados, spanische Sesam-Kuchen (siehe M 1230).

Manzanilla, sehr trockene Qualität des Jerez-Weines.

maple e; Ahorn; fz. érable: ~ honey, Ahorn-Honig; ~ molasses, ~ syrup, Ahorn-Sirup; ~ sugar, Ahorn-Zucker.

maquereau (m) fz; Makrele; engl. mackerel (siehe M 347).

maramelle (f) fz, eingemachte japanische Quitte.

Maräne (lachsartiger Fisch); marène; engl. marena (siehe M 349).

marasca (f) it, Art Sauerkirsche (siehe M 1201).

Maraschino siehe marasquin.

marasquin (m) fz; Maraschino; maraschino: aus der Marasca-Schlehe, hauptsächlich in Zara (Dalmatien) bereiteter feiner Likör.

Marathon, Flecken in Attika: biscuit à la ~ siehe M 1359.

Marbant, südfz. Stadt, deren Nüsse berühmt sind.

marbré (m), ~e (f) fz; marmoriert; engl. marbled.

marcassin (m) fz; Frischling (junges Wildschwein bis zum zweiten Jahre); engl. young wild boar (siehe M 901).

marcelin (m) fz, feiner Mandel-Kuchen (siehe M 1381).

marchand de vin fz; Kneipwirt (Inhaber einer Weinschenke = mastroc, mastroquet).

marchpane e; Marzipan; fz. massepain.

Marcobrunner = Markobrunner.

mare e; Stute; cavale: ~-milk, Stutenmilch, fz. lait de cavale.

maréchal (m), ~e (f) fz; Marschall, Frau Marschallin; engl. marshal; **à la ~e:** I. eine Relevé-Garnitur, bestehend aus sautierten Trüffeln, weißer Stammsose (velouté), sosierten Geflügel-Klößchen und Hahnkämmen (siehe M 1168). II. verkrustet und auf dem Rost gebraten (grilliert). III. sauce à la ~e, weiße Sose mit gedünsteten Champignons (s. M 1139): esturgeon, filets de perche, saumon, sole, filets de truite, tuite saumonée, timbale d'écrevisses, côtelettes d'agneau, filet de boeuf braisé, filets mignons de mouton, filet de porc, côtelettes de veau, tendrons de veau, tête de veau, filets de poulet, mauviettes, filets de perdreau, pommes de terre, gelée macédoine, pain d'ananas à la ~e siehe M 330/31, 364, 380, 389, 394, 405, 407, 423, 424, 450, 489, 541, 572, 605, 648, 650, 723, 805, 818, 1049, 1277, 1283.

marée (f) fz; Seefische (pl); engl. sea-fish(es).

Marelle dtsch I. = Amarelle. II. ~, Marille, kl. gelbe Aprikose.

marène (f) fz; Maräne (Fisch); engl. marena. Vgl. lavaret.

Marengo, it. Dorf (hier 14. Juni 1800 Sieg Bonapartes über die Österreicher): veau, poitrine de veau, queues de veau, tendrons de veau, foie gras, poulet, sauté de poulet, levraut à la ~ siehe M 597, 633, 636, 648, 683, 714, 732, 897.

Marennes, fz. Stadt (lebhafter Handel mit Salz, Wein, Branntwein u. den berühmten grünen Austern).

Margarine dtsch, fz, e, Kunstbutter, Sparbutter; die besseren Sorten dieser Kunstbutter werden aus Rindsnierenfett oder anderem Rindstalg bereitet, indem man daraus einen Teil des schwer schmelzbaren Stearins durch Pressen abscheidet und den leichter schmelzbaren Teil mit etwas Milch durchknetet; oft ist die M. nur eine gefärbte Mischung von Schweinefett oder Talg mit Öl.

Margarine-Käse, ein mit Margarine oder Abfällen der Margarinebereitung erzeugter Kunstkäse.

Margaux: Château-~, Médoc-W.

Margot: ~ de Valois, ~ de France, Gemahlin Heinrichs IV. von Frkr. (1553—1615); potage à la reine ~ siehe M 227, 229.

Marguerite: ~ de France, ~ de Valois, Tochter Heinrichs II., Gattin Heinrichs IV. (= Margot); filets d'innocents, plombière, pouding glacé, gâteau à la ~ siehe M 698, 1310, 1327, 1381.

marguerite (f), Art Apfel-Törtchen; engl. daisy, pl daisies (siehe M 1395).

Marguery: Café ~ oder Restaurant du Gymnase, am Boulevard Bonne-Nouvelle in Paris; filets de sole, oeufs, sauce à la ~ siehe M 394, 1107, 1139.

mariage (m) fz; Ehe, Heirat; engl. marriage.

Marie-Antoinette, Gemahlin Ludwigs XVI. von Frkr. (1755—1793): potage à la ~ siehe M 205.

Marie-Louise, Kaiserin v. Frkr. (1791—1847): consommé, potage, gnocchi, beignets, bombe, glace, gâteau à la ~ siehe M 159, 205, 1013, 1218, 1304, 1316, 1381.

Marie-Thérèse, römisch-deutsche Kaiserin (1717—1780): filets de poularde, filets de volaille à la ~ siehe M 706, 743.

Marignan fz, Melegnano (früher Marignano), Flecken in der it. Prov. Mailand: oeufs, gâteau, tartelettes à la ~ siehe M 1086, 1381, 1411.

marignane (f) fz, roter u. weißer Wein des fz. Dép. Bouches-du-Rhône (Provence).

Marigny, fz. Stadt: consommé, sauce à la ~ siehe M 159, 1139.

marillan (m) fz, e, Art kleiner Kuchen (siehe M 1395).

Marille I. südd: = Aprikose. II. = Marelle.

marinade (f) fz, e I. 1. Salzlake. 2. eingepökeltes Nahrungsmittel. II. Beize und das darin Zubereitete (gewürzte Brühe v. Essig, Öl mit Zwiebeln, Schalotten usw. oft auch v. Wein): ~ crue, kalte Beize, engl. cold marinade; ~ cuite, gekochte Beize, cooked marinade (s. M 1128). III. mariniertes, in der Pfanne gebackenes Gericht: bécasses en ~, ~ de volaille siehe M 745, 756.

marinage (m) fz; Einpökeln, Einmachen; engl. salting, pickling.

mariner fz I. einmachen, einpökeln, engl. to salt. II. in Essig legen, marinieren, engl. to marinade, to marinate. III. in Essig und Gewürz einmachen, engl. to pickle. IV. café mariné: Brak-Kaffee (durch Seewasser verdorbener Kaffee).

marinière: à la ~ fz; nach See-

manns-Art; engl. in mariners style, in sea-fashion; à la ~ ist eine Garnitur von Muscheln, Krebsschwänzen u. Fischklößchen (für Relevés, auch für Entrées anwendbar).

marinieren dtsch; mariner; engl. to marinade, to marinate, to pickle.

marisque (f) fz, große Feige.

marjolaine (f) fz; Majoran, Meiran; engl. marjoram.

marjoram e; Majoran; fz. marjolaine.

Mark; moelle; marrow: ~-Klößchen, quenelle de moelle, engl. marrow-ball.

Markgräfler, Weine aus dem Markgrafenland, einem Landstrich in den badischen Kreisen Lörrach und Freiburg.

markig, fz. moelleux, bei Weinen: dickflüssig, alkoholreich.

Markobrunner, Marcobrunner, Rheingauer Wein (nach einem Brunnen auf der Grenze der Gemarkungen Erbach und Hattenheim benannt; siehe M 1587).

Marly, fz. Flecken, Schloß (Seine-et-Oise), auch Garten bei Sanssouci: potage, oeufs, sauce, soufflé glacé, gâteau à la ~ siehe M 171, 1087, 1139, 1329, 1382.

marmalade e; Marmelade; fz. marmelade.

marmala-water e, wohlriechendes Quittenblüten-Wasser aus den Blüten der bengalischen Quitte.

marmelade (f) fz; Marmelade (mit Zucker vermischter, zu Muskonsistenz verdampfter Fruchtsaft); engl. marmalade, jam; it. marmellata; sp. marmelada (siehe M 1212).

marmite (f) fz I. Fleischtopf, it. marmitta, engl. meat-pot. II. Kochkessel. III. Gericht (Fleischbrühe mit Rindfleisch, weißen od. gelben Rüben, Lauch, Zwiebel, Weißkohl usw.), das in einem kleinen Kochtopf aus braungelbem Steingut (petite marmite) auf den Tisch kommt.

marmiton (m) fz, e, Küchen-Junge (engl. auch gallopin).

marmoriert; marbré, marbrée; engl. marbled.

marmotte (f) fz; Murmeltier; marmot (siehe M 903).

Maroc fz; Marokko (Stadt u. Reich in Nordafrika); engl. Morocco.

marocaine (f) fz; marokkanisches Törtchen; engl. Morocco tartlet (siehe M 1395).

Marone = eßbare Kastanie.

Maroschka, in Rußland: Eisbeere, Sumpf-Himbeere.

marquis (m), ~e (f) I. in Frkr.: 1. ehm. Mark-graf, -gräfin (= margrave). 2. Marquis, Marquise, in Frkr. dem Grafen im Range voranstehend. II. in Engl.: Marquis. 1. Adliger (in Engl. mit der Bez. Most Noble) mit Rang zwischen Duke u. Earl (im Auslande Count); auch Nebentitel eines Duke. 2. ältester Sohn eines Herzogs (nominal ~), ~ als Konvenienz-Titel; Bez.: Most Honourable.

Marquis-de-Terme, Médoc-W.

marquise (f) fz, e I. Marquise (Frau od. Witwe eines fz. marquis): potage, côtelettes de mouton, poulet, poires, pouding, bombe, pouding glacé, riz glacé, punch glacé, sorbet à la ~ siehe M 185, 535, 714, 1239, 1247, 1287, 1304, 1327, 1328, 1334, 1337. II. Birnen-Sorte. III. Art Biskuit-Törtchen (s. M 1395). IV. ein Scherbett aus Zucker und Rheinwein, vermischt mit Selterwasser und Zitronen-Scheiben (s. M 1333).

marron (m) fz; eßbare Kastanie; chestnut: ~ d'eau, Wasser-Kastanie, engl. water-chestnut (s. M 1028).

marrot e; Lumme (Seevogel); fz. guillemot (siehe M 800).

marrow e I. Mark, fz. moelle: ~-bone, Markknochen; ~-pudding, Rindsmark-Pudding; ~-squash, eiförmiger Kürbis (= vegetable marrow). II. weiches Fleisch v. Früch-

ten. III. vegetable ~: 1. eiförmiger Kürbis, 2. Avigato-Birne (= alligator-pear).

marrowfat, -pea e, Art große Erbse (siehe M 1043).

Mars: Anne-Françoise Hippolyte Boutet-Monvell ~, fz. Schauspielerin (1779—1847); gâteau à la ~ siehe M 1395. **mars** (m) fz, mit Marmelade bestrichenes Schnittchen von feinem Teig (s. M 1395).

mars, belgisches Bier.

Marsala, sizil. Likör-Wein.

marsallet (m) fz, Art Muskat-Wein aus dem fz. Dép. Dordogne.

marseillais (m), **~e** (f) fz, e, aus Marseille: tranches de merlan, volau-vent de morue, gratin de filets de sole, boeuf en daube, côtelettes de mouton, étuvée de mouton, paquets, timbale, abattis d'oie, cannelons au foie gras, oeufs, sauce, navettes à la ~e siehe M 354, 357, 396, 475, 535, 540, 551, 659, 681, 685, 1083, 1114, 1139, 1398. [seilles.

Marseille, fz. Stadt, engl. Mar-

marsh-bilberry e; Sumpf-Heidelbeere; fz. airelle veinée.

marsh-mallow e I. Eibisch, Samtpappel, fz. guimauve: ~ paste, Lederzucker, Althäenpaste, fz. pâte de guimauve.

marsouin (m) fz; Braunfisch, Meerschwein, Tümmler; engl. hog-fish, porpoise (siehe M 349).

Martignac: Jean-Baptiste Gage, vicomte de ~, fz. Staatsmann (1776—1832); jambon à la ~ s. M 578.

martinet noir (m) fz; Mauersegler (Vogel); engl. swift (s. M 804).

Martinique, Insel der Kleinen Antillen zwischen Santa Lucia u. Dominica: poularde, bombe, gâteau à la ~ siehe M 702, 1304, 1382.

martin-pêcheur (m) fz = alcyon.

Martinsfisch siehe dorée.

Marunke I. Aprikosen-Art, fz. petit apricot jaune. II. rote Eierpflaume, fz. impériale, engl. imperial.

Marnza, Zuckerbrei von Mais in Bulgarien.

Maryland, nordam. Freistaat: terrapine, homard, poulet, gâteau à la ~ siehe M 232, 428, 445, 714, 1386.

Marzipan; massepain; engl. marchpane (siehe M 1348, 1417).

mas (m) fz, Hügel, Ackerland (beim Weinbau).

Maschanzker = Borsdorfer Apfel.

mascherpone (m) it. I. Sahne. II. Art Rahmkäse (siehe M 1434).

Maschinenfleisch: Stralsunder ~, gewöhnlich aus Schweinefleisch vom Kamm od. Genick, oft aber noch aus Kalb-, Hammelfleisch (von den Rippen) u. sogar jungem Rindfleisch. Man legt das in Scheiben geschnittene Fleisch in ein Blech- oder Emaille-Kochgeschirr mit gut schließendem Deckel. Zwischen die Fleischschichten legt man würfelig geschnittene Zwiebel, gestoßenen Pfeffer, etwas Piment, auch einige Lorbeer-Blätter, ferner kann man etwas Brotrinde zulegen, wenn die Sose bündig gewünscht wird. Dann gießt man soviel Braunbier darüber, bis das Fleisch damit bedeckt ist, verschließt das Geschirr gut u. läßt das Fleisch weich dämpfen. Statt des Braunbieres wird auch nur Wasser genommen. In Leipzig versteht man unter Stralsunder Maschinenfleisch fälschlich Hammel-Keule, roh in Scheiben geschnitten, in der Pfanne kurz angebraten, im Schmortopf mit etwas Rotwein-Zusatz weich gedämpft.

Mascotte: La ~, die Glücksfee, Operette v. Audran (1881); bombe, gâteau à la ~ siehe M 1304, 1382. **mascotte** (f), Art Blätterteig-Törtchen (siehe M 1396).

mash e I. (s) 1. Gemisch, Brei. 2. Maische. 3. Amerika: mit Sirup gemischter Maisbrei. II. (v a) 1. mischen, mengen. 2. zerstoßen,

zerdrücken, quetschen: ~ed potatoes, Kartoffelmus, Quetschkartoffeln, fz. purée de pommes de terre.

mask e, siehe masquer.

mask schott I. (v/a) einen Aufguß machen (v. Thee). II. (v/n) ein Aufguß sein oder werden: the tea is ~ing, der Thee zieht.

maskalonge, maskinonge, maskinongy, masquelonge, muscallonge, muskelunge, muskallonge, in Amerika: Art Hecht.

masking-pot schott, Thee-topf, -kanne.

Masliza, in Rußland: Butterwoche (Karneval), weil in dieser Zeit, wenn auch kein Fleisch, doch wenigstens Butter, Milch u. Eier zu essen erlaubt sind.

masooka e = lafayette.

masquer fz; maskieren (m. einer Sose, Glasur, Farce usw. bedecken, überziehen); engl. to mask.

Masse (z. B. Kuchen-, Biskuit-~), fz. appareil, engl. preparation.

Masséna: André ~, duc de Rivoli, prince d'Essling, fz. Marschall u. Pair (1758—1817): potage, brochet, côtelettes d'agneau, oeufs, timbale, gâteau à la ~ siehe M 205, 308, 450, 1107, 1297, 1382.

massepain (m) fz; Marzipan; marchpane (siehe M 1396).

Massillon: Jean-Baptiste ~, ber. fz. Kanzel-Redner (1663—1742); lotte, matelote à la ~ siehe M 345, 350. **massillon** (f), Art Mandel-Törtchen (siehe M 1396).

massitana, Kaltschale von verschiedenen Früchten.

master e; Meister, Herr; fz. maître: ~-cook, Küchenmeister, fz. chef de cuisine.

Masthähnchen; poulet gras, poulet de grain; engl. fattened chicken, stall-fed chicken.

Masthuhn; fz. u. engl. poularde (siehe M 700).

mastic (m) fz, e, Kitt für Aufsätze (pièces montées), welche nicht gegessen werden.

Masurek, russ. Kuchen.

mastroc, mastroquet (m) fz = marchand de vin.

mataflan (m) fz; Art schwz. Eierkuchen (siehe M 1115).

Mataro, kalifornischer Rotwein.

matelote (f) fz, e, Matrosen-, Fisch-Gericht: à la ~ ist eine Fischgarnitur, bestehend aus Karpfenmilch, Muscheln, Krebsschwänzen, kleinen glasierten Zwiebeln, ganzen Champignons u. Trüffeln, sosiert mit Matrosen-Sose (s. M 1169); sauce à la ~ s. M 1139: ~ blanche, ~ à la botanique, ~ de campagne, ~ en croustade, ~ à la Fénelon, ~ à la génoise, ~ à la Kléber, ~ à la Marc-Antoine, ~ à la marinière, ~ à la Massillon, ~ à la normande, ~ d'office, ~ d'office à la provençale, ~ à la parisienne, ~ des pêcheurs, ~ à la Périgueux, ~ à la provençale, ~ à la Rothschild, ~ à la royale, ~ savante, ~ à la Suffren, ~ au vin de Bordeaux, ~ au vin de Champagne, grande ~ s. M 350/51.

Mathilde: princesse ~, Tochter Jerome Bonapartes, geschiedene Fürstin Demidoff (geb. 1820); bombe à la princesse ~ siehe M 1305.

mathilde (f), Art Gefrorenes.

matie e; Matjes-Hering; fz. hareng vierge.

matignon (f) fz, mit Weißwein zu Glace eingekochte Wurzel-Gemüse (s. M 1128): tronçon d'esturgeon, filet de boeuf, oison, estomac de poularde, perdreaux à la ~ s. M 332, 494, 496, 690, 705, 814.

Matjes-, Maatjes-, Jungfern-Hering; fz. hareng vierge; engl. matie: solche Heringe, welche noch nicht gelaicht haben und deshalb besonders im gesalzenen Zustande sehr fett u. wohlschmeckend sind.

matsedel schwd, Menü.

Matte dtsch I. in Franken: = Quark. II. = echte Weichsel-

kirsche. III. Spinat-~, auch Spinat-Topfen, fz. vert d'épinards, engl. spinach-green, -colouring: die grüne Farbe, welche man erhält, indem man Spinat im Mörser stößt und in einem Tuch völlig auspreßt (siehe M 1007).

Matz = Quark.

Matze siehe mazzes.

Matzener, niederöstr. Rotwein.

maubèche (f) fz; Kanutsvogel; knot (siehe M 804).

Maulbeere; mûre; mulberry.

Mauler: Louis ~, Schaumwein-Kellerei in Zürich.

Maultaschen I. fz. und engl. rissoles. II. ravioles, engl. little mouthfuls.

Maundy-Thursday e, Gründonnerstag.

Maurache, Maurachel, Mauerrochen östr = Morchel.

Maus (Teil am Gelenkbeine einer Rinds- od. Hammel-Keule); souris; engl. mouse-buttock (vgl. fricandeau).

mauviette (f) fz; Lerche; lark (siehe M 804).

Mavro, roter Cypern-Wein.

Mavrodaphne, süßer griechisch. Rotwein.

Mayence fz, e, Mainz: jambon de ~, Mainzer Schinken, engl. Mayence ham.

May-fish e; Alse (Fisch); fz. alose.

mayonnaise (f) fz, e I. Mayonnaise: kalte Sose von Eigelben, Salz, Senf, mit Öl verrührt und mit Dragun-Essig abgeschmeckt (s. M 1150). II. mit solcher Sose angemachtes kaltes Gericht (entrée froide): ~ de homard, Hummer-Mayonnaise, engl. mayonnaise of lobster. III. ~ chaude, warme Mayonnaisen-Sose (siehe M 1140).

Mazagan I. Stadt in Marokko. II. ~ bean, Saubohne, fz. fève de marais.

mazagran (m) fz I. 1. Kaffee in einem hohen, spitz zulaufenden, unserer Bier-Tulpe ähnlichen Glase, schwarz (à l'eau), mit einigen Stückchen Zucker u. einem Fläschchen (carafon) Cognac. 2. Kaffee in einem Glase überhaupt. 3. ~ glacé, gefrorener Kaffeepunsch in Gläsern. II. ~ de mouton, Kartoffelmus-Kruste mit einem Hammelfleisch-Ragout (siehe M 550).

mazan (m) fz, Avignonner Likör-Wein (Provence).

Mazarin: Jules ~, fz. Staatsmann (1602—1661); darne de truite, turban de homard, filet de bœuf, petits pâtés, œufs à la ~ s. M 404, 433, 494, 748, 1107. **mazarin** (m), Art Kuchen (siehe M 1231, 1348).

mazzes (m) fz; Matze, Matzen (ungesäuertes Brot d. Juden); engl. matzoth, Passover bread or cake.

mead e = hydromel.

meal e I. grobes Mehl, Grütze. II. Maismehl (in Am.). III. Hafermehl (in Schottl.). ~-groats, Grießmehl.

meal e I. (s) Mahl(zeit): square ~, reichliche M.; ~-time, Essenszeit. Vgl. repas. II. (v/n) speisen, Mahlzeit halten, engl. to eat, to dine.

meat e; Fleisch (als Speise); fz. viande: ~-ball, Fleischklößchen; ~-biscuit, Fleischzwieback; ~-chopper, Hackmesser; ~-extract, Fleischextrakt; ~-jack, Bratenwender; ~-jelly, Sülze, Sulze; ~-olives, dünne Fleischscheiben gefüllt, aufgerollt und gekocht, fz. poupiettes; ~-pie, Fleischpastete; ~-pudding, Fleischpudding; ~-sausage, Mett-, Fleisch-, Bratwurst; ~-tea, Thee mit kalter Küche (als Abendmahlzeit).

mecklembourgeois (m), ~e (f) fz; mecklenburgisch; Mecklenburg: oie, choux blancs, lentilles à la ~e siehe M 680, 991, 1023.

Mecque (f) fz; Mekka; engl. Mecca: petit pain de la ~ s. M 1237, 1404.

médaillon (m) fz I. große Schaumünze. II. Rundbild. III. Medaillon: ~ de ris de veau, ~ d'oeufs à la russe siehe M 644, 1114.

Medici, fz. Médicis, ber. florentinisches Geschlecht; Katharina von ~, Gemahlin König Heinr. II. von Frkr. (1519—1582); Lorenzo de ~, mit dem Beinamen il Magnifico (1449—1492): consommé, potage, tête de veau, dinde, pigeon farci, grives, pluviers, gigue, boudins de gibier, omelette, sauce, beignets soufflés, bombe, charlotte glacée, pouding glacé, spongada, gâteau à la ~ siehe M 159, 172, 205, 650, 669, 692, 796/97, 827, 857, 872, 1119, 1156, 1221, 1304, 1308, 1327, 1338, 1382.

medlar e, Mispel; fz. nèfle.

medley e; Gemisch, Mischmasch; fz. macédoine, pot-pourri.

Médoc (m), fz. Landschaft in d. ehm. Provinz Guyenne des westl. Frkr., dem Arr. Lesparre im Dép. Gironde entsprechend, an der Garonne. Die Weine des Médoc machen den größten Teil der Bordeaux-Weine aus (Näheres siehe M 1645). Die Hochgewächse sind: Château-Lafite, Château-Margaux, Château-La-Tour, Château-Haut-Brion. Das erste Hochgewächs der Weißwein-Gegend von Sauternes ist Château-d'Yquem. Hervorragende Gewächse des Médoc sind ferner: Chât.-Bel-Air, Chât.-Belgrave, Chât.-Brane-Cantenac, Chât.-Brane-Mouton, Chât.-Calon-Ségur, Chât.-Cantemerle, Chât.-Cantenac-Brown, Cos-d'Estournel, Chât.-Desmirail, Chât.-Ducasse-Grand-Puy, Château-Ducru-Beaucaillou, Durfort-Vivens, Chât.-Giscours, Chât.-Gruaud-Larose, Chât.-d'Issan, Chât.-Kirwan, Chat.-La-Lagune, Chât.-Langoa, Ch.-Larose, Chât.-Lascombes, Chât.-Léoville-Barton, Chât.-Léoville-Lascases, Chât.-Léoville-Poyferré, Malescot-St.-Exupéry, Marquis-de-Terme, Chât.-Montrose, Château-Mouton-d'Armailhacq, Mouton-Rothschild, Chât.-Palmer, Château-de-Pichon-Longueville, Chât.-Pontet-Canet, Chât.-Rauzan-Gassies, Chât-Rauzan-Ségla, Chât.-du-Tertre.

Meer; mer; engl. sea.

Meeraal; congre; engl. conger (siehe M 323).

Meeräsche; meuille, muge; engl. mullet (siehe M 335). [(s. M 358).

Meerbarbe; mulet; engl. mullet

Meerchen = Mörbraten.

Meerforelle = Lachsforelle.

Meergarneele; crangon, caranate; engl. shrimp.

Meergrundel; gobie, loche de mer; engl. goby, rockfish, seagudgeon (siehe M 336); blaue ~, goujon blanc.

Meergründling = Meergrundel.

Meerkohl; chou marin, crambé marin; engl. sea-kale (s. M 998).

Meerlattich; laitue marine; engl. laver (siehe M 1021).

Meermelde, Meerportulak; pourpier de mer; engl. sea-purslane.

Meerohr (Schnecke); ormier; engl. ormer (siehe M 442).

Meerrettich, in Mecklenburg »Marrettich«, in Östr. »Kren«, im Oberelsaß »Fleischkraut«; fz. raifort, engl. horse-radish (s. M 1059).

Meerschwein (Braunfisch); marsouin; engl. hog-fish.

Meerschweinchen; cochon d'Inde; engl. guinea-pig, cavy.

Meerspinne; inachus; engl. seaspider (siehe M 438).

Meg Merrilees soup, Art Wildsuppe (siehe M 206).

Mehanen, in Serbien Straßen-Wirtshäuser auf den Chausseen.

Mehl; farine; engl. flour, meal.

Mehlbeere I. alise, engl. serviceberry (= Elsbeere). II. rote Frucht des Weißdorns, auch »Mehlfäßchen« genannt, fz. cénelle, cenelle; engl. haw.

Mehlbrei siehe bouillie.

Mehlbutter (mit Mehl durchgeknetete Butter); beurre manié; engl. butter worked with flour.

Mehlfäßchen = Mehlbeere II.

Mehlkloß; boule de farine; engl. farina-dumpling.

Mehlschmarr(e)n; omelette rissolée; engl. cut-up omelet (siehe M 1233).

Mehlschwitze = Einbrenne.

Mehlspeisen; plats sucrés, entremets au sucre, entremets sucrés; engl. puddings, sweets, entremets, pastry.

Mehrbraten falsch f. Mörbraten.

Meiran = Majoran.

Meise siehe mésange.

Meißen (sächs. Stadt); Misnie; engl. Misnia: ~er Wein, allg. Bez. für sächsische (Elbe-)Weine.

méjane (f) fz, junge Dorade (Fisch).

mélange (m) fz, e I. Mischung: 1. Allerlei (oft auf Konserve-Büchsen für »Leipziger Allerlei« zu lesen). 2. Kaffee-Mischung im Handel. II. Östr.: Kaffee mit Sahne.

Melanzanapfel, Melanganapfel I. (Pflanze): mélongène, melongène, mérangène; engl. egg-plant, mad-apple. II. (Frucht): aubergine, albergine; engl. egg-apple (= Eierapfel). Vgl. M 965, 973, 1029.

mélasse (f) fz; Melasse (brauner Zucker-Sirup); engl. molasses.

Melde; arroche; engl. orach(e).

mêlé (m) fz, Branntwein mit Likör gemischt: ~-cassis, Branntwein mit Cassis (s. d.) vermischt.

mêler fz; mischen, melieren; engl. to mix.

mélet (m), **mélette** (f) fz; Sprotte, Breitling; engl. sprat.

mélisse (f) fz; Melisse (Lippenblütler-Gattung); engl. melissa: eau de ~, Melissen-Wasser, -Likör.

Melis-Zucker; fz. sucre de Malte: ein in Brot- oder Würfelform oder gemahlen im Handel vorkommender Verbrauchszucker, besonders solche Zucker-Sorten, welche nicht die höchste Feinheit besitzen, durch welche die beste Zuckerart (die »Raffinade«) gekennzeichnet ist.

Melniker, böhmischer Rot- und Weißwein.

melon (m) fz, e, Melone: ~ d'eau, Wasser-Melone, engl. water-melon (siehe M 1029, 1201). [zanapfel.

mélongène (f) fz, siehe Melan-

melt e; zerlassen, schmelzen, lösen; fz. fondre: ~ed butter, zerlassene Butter, fz. beurre fondu.

Melton-Mowbray e I. Art Stilton-Käse. II. ~ pie, Art Schweinefleisch-Pastete (siehe M 1435).

ménage (m) fz I. Haushaltung, Wirtschaft, engl. menage, household. II. aus mehreren Einsatz-Schüsseln bestehende Vorrichtung zum Transport von Speisen.

ménager (m), **ménagère** (f) fz I. (a), haushälterisch, sparsam, wirtschaftlich, engl. economical, thrifty. II. (s), Wirtschafter(in): bonne ménagère, gute Hausfrau; **à la ménagère**, nach Wirtschafterin-, Haushälterin-Art, Hausmannskost; hachis de boeuf, carré de veau, foie de veau, quenelles de foie de veau, tranches de veau, abattis d'oie, poulet sauté, carottes, haricots verts, macaroni, riz, salsifis noirs, sauce, sauce aux tomates, farce à la ménagère siehe M 504, 599, 614, 616, 652, 681, 717, 984, 1018, 1025, 1062, 1065, 1140, 1146, 1160. III. (s/m), Vorratsraum, Speise-Kammer, engl. pantry. IV. (s/f), Menage, Menagengestell.

mendiant (m) fz; Bettler; beggar: les (quatre) ~s, un ~, Studenten-Futter (ein Dessert aus Feigen, Rosinen, Mandeln und Nüssen).

Méneser, weißer Ungar-Wein.

menhaden e, Maifisch (in der New Yorker Bai massenhaft gefangen und als »Sardinen« in Öl eingelegt). Vgl. M 377, Fußbem. 7.

men(n)ow e = minnow.

menthe (f) fz; Minze; mint: crème de ~, Minzlikör, engl. mint-cordial; sauce à la ~ siehe M 1140.

Mentschikoff, Men(s)chikoff, Men(s)chicoff, Menzikoff, franz. Schreibweise für Menschikow: Alexander Sergewitsch, Fürst ~, russ. Admiral u. Staatsmann (1787—1869); langue de boeuf à la ~ siehe M 507.

menu (m), **~e** (f) fz I. (a), dünn, klein, fein, engl. small: ~ bétail, kleines Vieh; ~ gibier, Kleinwild; ~s grains, kleine Feldfrüchte; ~ rôt, kleine gebratene Vögel. II. (adv.), klein, in kleinen Stücken: piquer ~, einen Braten fein spicken; hacher ~, klein hacken.

menu (m) fz; Tafel-, Speise-Karte; engl. bill of fare, menu: Das menu besteht aus: **I. potages,** engl. soups = Suppen: 1. clair (klare), 2. lié (gebundene). **II. hors-d'oeuvre** = Bei-, Nebengerichte, Imbiß: 1. froids (kalte), 2. chauds (warme). **III. relevés,** engl. removes = großes Voressen: 1. poisson (Fisch), 2. grosse pièce (großes Stück Bankfleisch oder Wild, auf englischen Speise-Karten oft mit »joints« überschrieben. **IV. Entrées** = feine Zwischengerichte: 1. chaudes (warme), 2. froides (kalte), 3. Sorbet (Eispunsch). **V. Rôt,** engl. roast = Braten, dazu salade (Salat) und [bei uns nur:] compote (Kompott). **VI. Entremets** = feine Gemüse- u. Süßspeisen: 1. légumes (feine Gemüse), 2. entremets de douceur ou sucrés (Süßspeisen), davon a. chauds (warme), b. froids (kalte), 3. glaces (Gefrorenes), 4. pâtisserie (Backwerk). **VII. Dessert** = Nachtisch: 1. petits-fours (kleines Theegebäck), 2. fruits (Obst), 3. fromage et beurre (Butter und Käse). Hierzu ist zu bemerken, daß kalte hors-d'oeuvre oft, rohe Austern jedoch stets vor der Suppe gegeben werden. In Deutschland wird d. Kompott nebst Salat zum Braten gegeben, in anderen Ländern zum Dessert. Bei uns wird das Gemüse (entremets de légumes) nach dem warmen Entrée gegeben, wobei man zu diesem neben anderen auch kalte Beilagen serviert. Der Käse wird sehr oft nach dem Entremets und unmittelbar vor d. Gefrorenen gegeben. In England folgt dem Fisch in der Regel das Entrée und diesem das Remove oder Relevé.

mer (f) fz; Meer; sea.

mérangène (f) fz = mélongène.

Mercier et Cie.: Eugène ~, Champagner-Kellerei in Epernay.

Mercurey, Burgunder-Wein der Côte Chalonnaise.

Merenrol, roter Rhône-Wein.

mère (f) fz; Mutter; mother.

Mergentheimer, württ. Tauber-Wein.

méridional (m), **~e** (f) fz; südländisch, südfranzösisch; engl. meridional: timbale de poulet, ortolans, oeufs à la ~e siehe M 733, 809, 1093.

meringue (f) fz; Meringel, Zucker-Schmätzchen, Busserl, Eischaum-Nocke (aus Eiweiß und Zucker); engl. (egg-)kiss, meringue: nach Littré von d. deutschen Orte Mehringen abstammend, nach Scheler span. Ursprunges; ~ à la crème = Baiser. Vgl. M 1343, 1396.

merlan (m) fz; Wittling, Weißling (Schellfisch); engl. merling, whiting (siehe M 351).

merle (m) fz; Amsel; engl. merle, blackbird.

merling e; Weißling; merlan.

merlot (m), **merleau** (m) fz; junge Amsel; engl. young blackbird.

merluche (f) fz; kleiner Stockfisch, Meerhecht, Hechtdorsch; engl. hake, merluce.

merlus (m) fz; Hechtdorsch, Meerhecht; engl. sea-pike, merluce.

Mersano, moussierendes, nicht alkoholhaltiges Tafel-Getränk, in Aberdeen von Forbes, Maxwell & Co. hergestellt.

mérule (m) fz, Eierschwamm, Pfifferling (= cantharelle).

merveilles (f/pl), verschieden geformtes Krausgebackenes (in Butter gebackenes schwz. Gebäck in Herz-, Ring-, Zopf- etc. Formen). Vgl. M 1231.

mésange (f) fz; Meise (Vogel); engl. tit-mouse, pl. -mice u. -mouses.

mésangère, mésange-pinson (f) fz; Kohlmeise; engl. great tit-mouse, coal-mouse, pl. -mice und -mouses (siehe M 807).

mess e I. (s) 1. Gericht, Gang, Schüssel, Speise, fz. mets. 2. auf Schiffen: Anzahl gemeinsam an demselben Tisch essender Personen, Regimentstisch, Back, Messe: Indian ~, Essen zusammengemengter Speisen; cooks of the ~, Backschaft, Backsgasten; ~-kit, Feld-Kochgerät; ~-pork, Pökel-Schweinefleisch; ~-room, Speise-Zimmer, Messe; ~-table, Backstisch. II. (v/n), an einem gemeinsamen Tisch essen. III. (v/a), Speisen in Portionen abteilen.

message (m) fz, e I. Botschaft, Mitteilung, Sendung, Bericht, Bescheid. II. Amerika: amtliche Botschaft, Sendschreiben eines Präsidenten oder Gouverneurs an die gesetzgebende Körperschaft.

messager (m), **messagère** (f) fz; Bote, Botin; engl. messenger: pâté de foie gras à la messagère s. M 688.

Messer siehe couteau.

messin (m), ~e (f) fz; aus Metz; Metz..: haricot de mouton à la ~e siehe M 547.

messinois (m), ~e (f) fz; aus Messina; engl. Messinese: potage, turban à la ~e siehe M 206, 1261.

Met (Honigtrank); fz. hydromel; engl. mead, metheglin, hydromel (siehe M 1889).

mets (m) fz; Gericht, (aufgetragene) Speise; engl. mess, dish.

Metternich: Klemens Lothar Wenzel, Fürst von ~, östr. Staatskanzler (1773—1859); consommé, aloyau de boeuf, pouding, charlotte, pouding glacé à la ~ siehe M 159, 467, 1247, 1266, 1327. **metternich** (m), Art Biskuit (s. M 1396).

Mettwurst; saucisson fumé; engl. Bologna sausage.

Metz, Festung im jetz. Deutsch-Lothringen, ber. durch Geflügelzucht (Metzer Hühner).

Metzel-Suppe = Wurstsuppe.

Metzger = Fleischer.

meuille (f) fz; Meeräsche, Meeralant; engl. mullet (siehe M 355).

meulenard, meunier (m) fz; Aland, Göse (Fisch); engl. aland.

Meunier, Oberkoch des Königs Louis Philippe.

meunier (m) fz; Kaulkopf (Fisch); engl. miller's-thumb (= chabot).

meunier (m), **meunière** (f) fz; Müller(in); miller('s wife): ferra, petits lavarets, filets de maquereau, sole, petites truites, oeufs à la meunière siehe M 332, 343, 348, 390, 406, 1090.

meuron (m) fz; Brombeere; engl. bramble-berry.

meursault (m) fz, roter u. weißer Burgunder-Wein (siehe M 1621).

mew e; Möwe; mouette.

mexicain (m), ~e (f) fz; mexikanisch; Mexican; à la ~e: mit mexikanischen schwarzen Bohnen, engl. with Mexican black beans.

Meyerbeer: Giacomo ~, ber. Opern-Komponist (1791—1864); potage, oeufs à la ~ s. M 206, 1097.

Michelangelo, ber. it. Künstler (1475—1564); fz. Michel-Ange; engl. Michael Angelo: ~-Pudding siehe M 1247.

Midder = Bröschen.

Midi-Weine, südfranz. Weine.

mie (f) fz; Krume; crumb: ~ de pain, Brotkrume, bread-crumb.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

miel (m) fz; Honig; honey.

Miesmuschel; moule, moucle; engl. mussel (siehe M 441).

miette (f) fz; Krümchen, kleiner Bissen; engl. small crumb.

miettée (f) fz, Gericht aus Quark und Brotkrumen.

mignol (m) fz, Art Palmwein.

mignon (m), ~ne (f) fz; allerliebst, niedlich; engl. minion . . : oeufs, salade, glace de crème à la ~ne siehe M 1086, 1188, 1316.

mignon(n)ette (f) fz I. Brustbonbon. II. Art kl. Birne. III. fein gestoßener Pfeffer.

mijoter fz; mijotieren (Fleisch- und Fischstücke, welche in einer Braise zubereitet werden, langsam kochen lassen); engl. to simmer.

mikado, micado fz, engl. u. dtsch. Mikado, Titel des weltlichen Kaisers in Japan: potage, biscuit, salade à la ~ siehe M 186, 1262, 1359, 1189.

milanais (m), ~e (f) fz; mailändisch; Milanese: à la ~e ist eine Garnitur von Hohlnudeln mit Parmesan-Käse, etwas Paradiesapfelmus usw. (s. M 1169); riz à la ~e ist eine Relevé-Garnitur von mit Schinken, Würstchen und einer Zwiebel gekochtem, dann mit Butter, Parmesan-Käse, rotem Pfeffer u. Paradiesapfelmus vermischtem Reis (s. M 1175); sauce à la ~e ist eine braune Sose mit Champignons, Petersilie u. Knoblauch (s. M 1140). **milanaise** (f), Art länglich-viereckige Törtchen von Mürbeteig (siehe M 1397).

Milch I. lait, engl. milk: ~brei, bouillie, engl. porridge; ~brot, pain mollet, engl. milk-roll; ~schwein, ~ferkel = Spanferkel. II. ~ der männlichen Fische: laitance, laite, engl. soft roe.

Milchbraten, südd. Bez. für Kalbsbraten mit Rahmsose (fz. longe de veau à la crème).

Milchfleisch I. weißes, zartes Fleisch, als Lamm, Ziege, Kalb. II. = Bröschen.

Milchheuchler, Art Gebäck.

Milchknöpfle (schwb. Mehlspeise); fz. boulettes au lait à la souabe; engl. Swabian milk-dumplings (siehe M 980).

Milchreis; riz au lait; engl. milk-rice.

Milchzucker, fz. u. engl. lactine.

Milchner, Milcher, männlicher Fisch (Gegensatz: Rogener); poisson laité, engl. soft-roe(d) fish, milter. Vgl. Milch II.

Milhi, chines. Delikatesse (eben geborene, noch blinde Mäuse, die in Honig getaucht werden).

miliasse (f) fz, Art Hirsebrei.

militaire fz; militärisch; military: croquettes de homard, boeuf braisé, boulettes, pommes de terre à la ~ siehe M 430, 474, 980, 1050.

milk e; Milch; lait.

Milken schwz = Bröschen.

milla (m), **millade** (f) fz, Hirsebrei.

millas (m) fz, Art Honig-Kuchen.

mille-feuille fz; tausendblätterig; milfoil: gâteau ~, Tausendblätter-Kuchen, engl. milfoil cake (siehe M 1382).

miller's-thumb e; Kaulkopf (Fisch); fz. chabot.

millet, mil (m) fz, e, Hirse, Brein: bouillie de ~, Hirsebrei, engl. millet-porridge (s. M 1029).

milliasse (f), Art kl. Kuchen (siehe M 1397).

milliasson (m) fz, Hirsemehl-Törtchen (siehe M 1397).

mil(l)ouin (m) fz; Tafelente; dunbird (siehe M 807).

milt e; Milch der männlichen Fische; fz. laitance.

milter e; Milch(n)er; fz. poisson laité.

Minas-Käse, in Minas Geraës (Brasilien) hergestellter Käse (siehe M 1435).

mince e, siehe émincé.

mince-meat e I. klein gehacktes Fleisch, fz. viande émincée. II. gehacktes, mit Rosinen, Apfelmus, Zitronat, Hammelfett, Rum usw. gemengtes Fleisch zur Bereitung von Pasteten.

mince-pie e, Fleischgehäck-Pastete (siehe M 1231).

minestra it, Gemüse-Suppe (s. M 186).

mignon.

minion-fillet e; Lendchen; filet

minnow e; Elritze, Pfrille (Fisch); fz. vairon (siehe M 411).

mint e; Minze; menthe.

minute (f) fz, e, Minute; à la ~, auf schnellste Art bereitet: côtelettes à la ~, in Butter schnell gebratene Rippchen; sauce à la ~ siehe M 1140.

Minutenfleisch s. cinq minutes.

Minze; menthe; engl. mint.

mi-prise: gelée ~, nur halb fest gewordene Gallerte zum Überziehen von Garnituren usw.

Mirabeau: Honoré-Gabriel Riquetti, comte de ~, ber. fz. Redner (1749—1791); écrevisses, ris de veau, filets de poulet, timbale, oeufs, sauce, salade, croûtes aux fruits, poires, riz, gâteau à la ~ siehe M 420, 638, 723, 751, 1107, 1140, 1189, 1227, 1239, 1294, 1383.

mirabelle (f) fz; gelbliche Pflaume, Mirabelle; mirabelle plum: ~s (pl), Zuckerwerk.

Mirail: Château-du-~, weißer Bordeaux-Wein.

mirandolaise (f) fz, Biskuit-Törtchen mit Reineclauden-Marmelade (siehe M 1397).

Mirat: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

Mireille, Hauptperson des glchn. Epos von Mistral: oeufs, glace à la ~ siehe M 1107, 1320.

Mirenke = Marunke.

Mirepoix, fz. Herzogs-Familie; **mirepoix** (m), auch fond de Mirepoix, Fleisch-Gemüse-Essenz (siehe M 1128): cailles à la ~ siehe M 767.

mirliton (m) fz, e, Blätterteig-Törtchen mit Marmelade- oder anderer Fülle (s. M 1397); gâteau ~, Kuchen mit bayrischer Nußcreme (siehe 1383).

mirmidon (m) fz I. Knirps. II. eine Garnitur von mit Füllsel bestrichenen, mit Parmesan-Käse bestreuten Nudel-Flecken (s. M 1169).

miroir (m) fz I. kleiner Spiegel, engl. mirror. II. Haselnuß-Schnittchen (Gebäck; siehe M 1397). III. oeufs au ~, Spiegeleier (mehr gbr. oeufs sur plat).

miron (m) fz, e, Mirone (Art Gebäck; siehe M 1397).

miroton (m) fz, e I. Zwiebel-Rindfleisch (s. M 509). II. ~ de pommes, pommes en ~, in Zucker-Sirup gekochte ganze Äpfel im Kranz (en miroton) angerichtet (siehe M 1281). III. en ~, kranzförmig, rundlaufend.

mirtille (f) fz = myrtille.

miscellaneous e I. gemischt. II. mannigfaltig: auf engl. Speise-Karten dem franz. »divers« entsprechend.

mischen; mêler; to mix.

Mischgemüse siehe macédoine.

Mischgetränke s. mixed drinks.

Mischmasch siehe hochepot.

Mischmisch ar, eingemachte Aprikosen aus Damaskus.

Misnie (f) fz; Meißen (sächs. Stadt); Misnia: reinette de ~, Borsdorfer Apfel, Maschanzker, engl. Borsdorf pippin.

[u. Weizen.

miso, japanische Sose v. Bohnen

misoshiru, japanisches National-Gericht von Bohnen, Weizen, Salz und Soja (siehe M 284).

Mispel; nèfle; engl. medlar.

misselbird, mistlethrush e; Misteldrossel; draine.

Misteldrossel, Mistelziemer: draine; engl. misselbird, mistlethrush (siehe M 781).

miton (m) fz; Brotkrume; breadcrumb: soupe au ~, Brotsuppe.

mitonnage (m) fz, Brotbrei mit Eiern zu Farcen und Klößchen (siehe M 1162).

Mittagbrot, Mittag-Essen; dîner; engl. dinner.

Mittelheimer, Rheingauer Wein.

Mittelstück (v. Fisch); darne; engl. thick cut.

mixed e; gemischt; mêlé(e), mélangé(e): ~ biscuits, verschiedene Biskuits.

mixed drinks e, gemischte Getränke, bsd. die sog. »amerikanischen«, wie cobbler, cocktail, cup, flip, julep, sour usw.

mixed pickles e, sauer eingemachte unreife Gemüse.

mocca, moka (m) fz; Mokka-Kaffee; engl. Mocha.

Mocha e; Mokka-Kaffee; mocca, moka.

mock e; nachgemacht, unecht; fz. faux, fausse: ~-turtle soup, falsche Schildkröten-Suppe (v. Kalbskopf), fz. potage fausse tortue (s. M 184, 274); ~-crab, falsche Krabbe: Käse, Brotkrumen, Butter und Gewürz mit Ei verrührt, in Schalen gefüllt, gebacken (siehe M 417).

mode (f) fz, e; Mode, Art und Weise: à la ~ de ..., nach ... Art, in ... fashion, mode; boeuf à la ~ gespickter Rindsschmorbraten, engl. beef à la mode, alamode beef (siehe M 476).

Mode-Gewürz = Piment.

moderne fz; modern, der neueren Zeit angehörig; engl. modern: à la ~ bezeichnet immer eine geschmackvolle, zierliche, der Neuzeit entsprechende Garnitur (im Gegensatz zu à l'ancienne), vielfach ein kaltes Schaustück: consommé, anguille, bastion d'anguille, darne d'esturgeon, truite saumonée, filet de boeuf, aspic de jambon, escalopes de veau, longe de veau, poularde, chaud-froid de faisan, selle de daim, salade, pouding de cabinet, suédoise de fruits, croquembouche à la ~ siehe M 155, 294, 297, 331, 407, 494, 581, 610, 622, 702, 786, 866, 1189, 1243, 1295, 1366.

Mödlinger, niederöstr. Wein.

moelle (f) fz; Mark; marrow: ~ de boeuf, Rindsmark, engl. beef-marrow (s. M 1169); sauce à la ~ siehe M 1140.

moelleux (m), **moelleuse** (f) fz; markig; engl. marrowy.

Moët et Chandon, Champagner-Kellerei in Epernay.

Mogador fz, dtsch; engl Mogadore: I. Hafenstadt an der atlantischen Küste von Marokko. II. berüchtigte Pariser Lorette: filets de sole, beignets, bombe à la ~ siehe M 394, 510, 1304.

moges (f/pl) fz, Kabeljau-Eingeweide (= nos).

Mohn; pavot; poppy: ~öl, huile de pavot, engl. poppy-oil, poppy-seed-oil; ~beugeln, Art Gebäck.

Möhrbraten falsch f. Mörbraten.

Möhre, Mohrrübe; carotte; engl. carrot (s. M 983); eine ~n-Suppe, fz. une crécy.

Mohrenkopf, rundes, mit einer Creme gefülltes, zweiteiliges, oben mit tablierter (s. d.) Schokolade-Glasur überzogenes Gebäck von Biskuit-Teig.

moissonne (f) fz, Feigen-Sorte.

moka (m) fz; Mokka-Kaffee; engl. Mocha (= mocca).

molarisses (f/pl) fz, Mandeln aus Languedoc.

molasses e; Zucker-Sirup; mélasse.

mold amerik. = mould.

moldave, moldavique fz; moldauisch (Moldau: 1859 mit der Walachei zu dem Staate Rumänien vereinigt. Donaufürstentum); engl. Moldavian: pâté de poisson, filet de boeuf, oeufs à la ~ siehe M 367, 490, 1098.

Molken; fz. petit-lait (m); engl. whey; ~-Käse siehe fromage.

mollet (m), ~te (f) franz; weich;

soft: oeufs ~s, weich gekochte Eier, engl. soft boiled eggs (= oeufs à la coque); pain ~, Milchbrot.

Mölsheimer, rheinhess. Wein.

Moltke: Hellmuth Karl Bernhard, Graf von ~, Chef des dtsch. Generalstabes und ber. Feldherr (1800—1891); poitrine d'agneau à la de ~ siehe M 461.

Monaco fz, e, Monako (seit 1860 von Frkr. mediatisiertes Fürstentum, östlich von Nizza, mit berüchtigter Spielbank in Monte Carlo): potage, côtelettes d'agneau, poulet, bécasses, pommes de terre, gâteau à la ~ siehe M 159, 186, 235, 450, 715, 756, 1050, 1383.

monaco (m), gefüllte, ausgestochene Brotscheibe als Suppen-Einlage.

monagasque, monégasque franz; aus Monako; Monaco ..: punch glacé, gâteau à la ~ s. M 1334, 1383.

Monats-Rettich = Radieschen.

Mönch und Nonne, am Rhein: aus Schwarz- u. Weißbrot-Scheiben zusammengesetztes Butterbrot.

Mönchszehen, am Rhein: die dicken Bohnen (fèves de marais), sobald sich ihre Keim-Narbe schwarz färbt.

mondamine (f) fz, e, Mondamin (entöltes Maismehl aus indischem Mais; siehe M 1029).

monder fz; enthülsen, schälen: ~ des amandes, Mandeln schälen, engl. to blanch almonds; orge mondé, geschälte Gerste, Gersten-Graupen, engl. peeled barley.

Monglas falsch für Montgelas.

Monselet: Charles ~, fz. Schriftsteller u. Feinschmecker, Verf. von »Gastronomie«, »Lettres gourmandes«, »Almanach des Gourmands«, »Gourmet«, »Cuisinière poétique« (1825—1888); fraise de veau, asperges, pommes de terre, omelette à la ~ siehe M 616, 972, 1050, 1119.

monsieur (m) franz, das grüne Schildkrötenfett.

montagnard (m), ~e (f) fz I. Bergbewohner(in). II (m), Mitglied der Bergpartei (die auf den höchsten Bänken sitzende Partei im Konvent, engl. the Mountain), Umsturzmann. III. Johannisbeer-Pfannkuchen, -Krapfen (siehe M 1231): truite, petits pains, oeufs, beignets à la ~e siehe M 403, 631, 1098, 1219.

Montagny, weißer Burgunder-Wein der Côte Chalonnaise.

Montalembert: Marc-René, marquis de ~, fz. Ingenieur (1714—1800); ortolans à la ~ siehe M 810.

Montansier, feines Cafe im Palais-Royal in Paris, wurde 1831 Theater (Marguerite Montansier, Besitzerin, 1730—1820): longe de veau à la ~ siehe M 622.

montant (m) fz I. Betrag (einer Rechnung). II. Würze, aufsteigender Duft, starke Blume des Weines. III. Rohrammer (Vogel). IV. Pfosten, Ständer, Schenkel, Stiel.

Montauban: Charles-Guillaume Marie Apollinaire Antoine Cousin-~, comte de Palikao, fz. General (1796—1878); gâteau à la ~ siehe M 1383.

mont-blanc (m) fz, eine Süßspeise aus bergartig aufgeschichteter Creme bestehend (s. M 1281).

mont-cenis (m) fz I. Art Kastanien-Kuchen (s. M 1397). II. Art grüner Käse (s. M 1435, 1437).

Mont-Dore, Mont d'or ist der Name dreier Berge im Gebiete von Lyon, nach welchem der dort bereitete Ziegen-Käse benannt ist (siehe M 1435).

Montebello: Duc de ~, Champagner-Kellerei in Mareuil-sur-Ay.

Montebello, Dorf in der it. Prov. Pavia: Jean Lannes, duc de ~, Marschall des ersten fz. Kaiserreichs: potage, brochet à la ~ siehe M 186, 308. Die Montebello-Garnitur siehe M 1169.

Monte-Carlo, Ort mit berüchtig-

ter Spielbank im Fürstentum Monako: consommé, petits homards, queues de langouste, côtelettes de mouton, sorbet, gâteau, petits-fours à la ~ siehe M 159, 433, 440, 535, 1337, 1383, 1403.

Monte-Christo: comte de ~, geschichtliche und sagenhaft gewordene Persönlichkeit (Alchymist) aus der Zeit Ludwigs XIV. u. des XV. von Frkr., berühmt geworden durch Alexander Dumas' d. Ä. gleichbetitelten Roman; salade, bombe à la ~ siehe M 432, 1304.

Monte Comparto, it. Weißwein des Kirchenstaats.

Monteflascone, it. Rot- u. Weißwein.

montélimar (m) fz, roter Dauphiné-Wein (Dép. Drôme).

monte-plat, pl ~-s, (m) fz, Aufzug (aus der Küche in das Speise-Zimmer).

Montepulciano, it. roter Likör-Wein.

monter franz I. steigen, hinaufgehen, engl. to rise. II. vin monté: durch zweite Gärung trübe gewordener Wein. III. pièces montées, engl. mounted pieces: die großen Aufsätze der Kunst- und Zucker-Bäckerei.

Monte Sano: pouding od. gâteau à la ~ ist ein Eier-Pudding (siehe M 1247).

Montesquieu: Charles de Secondat, baron de la Brède et de ~, ber. philosophisch-politischer Schriftsteller (1689—1755); potage, pain de poisson, filets de rouget, timbale de foie gras, crème plombière à la ~ s. M 186, 367, 373, 689, 1311.

montferrand (m) fz, Bordeaux-Wein.

Montfort: prince de ~ nannte sich Jérôme Bonaparte nach seiner Entthronung als König von Westfalen; langouste, oeufs à la ~ siehe M 439, 1086.

Montgelas: Den Stammbaum der Familie bilden die Garnerins, Seigneurs de la Thuille, ein altes Savoyarden-Geschlecht. Ihnen war durch die letzte Tochter aus dem Hause Amblard das Schloß Montgelas bei Chambéry in Savoyen zugebracht worden. Ein Peter von ~ schloß im Jahre 1533 im Auftrage des »grünen Grafen« Amadeus mit dem Dauphin den Frieden von Paris. François Garnerin de la Thuille war Staatsrat u. Präsident des Senats von Chambéry. Dessen Enkel war Sigmund von ~. Als der Begründer des modernen Bayerns ist zu nennen: Maximilian Joseph Graf von ~ (1759—1838). Seine aus Savoyen eingewanderte Familie war schnell in der neuen Heimat zu Ehren gelangt. Seinem Vater hatte die Gunst des Kurfürsten eine Stelle als General und später als Obersilberkämmerer verschafft. Ein Mitglied der Familie, Graf von ~, ist gegenwärtig Offizier im bayr. Leib-Garde-Husaren-Regiment u. Reichsrat der Krone Bayern. — Auf Speise-Karten findet man à la Monglas, Monglat, Mongelas, Montglas, Monteglas usw. Dies sind wohl sämtlich Verstümmelungen in der Schreibweise dieses alten Adels-Geschlechtes. Die **Montgelas-Garnitur** besteht aus einem feinen Ragout von gebratenem Kapaun oder Fasan, Gansleber, Champignons, Trüffeln u. brauner Sose (siehe M 1169). Für Fisch-Entrées besteht diese Garnitur aus mit weißer Sose gebundenen Hummern, Trüffeln und Champignons: quenelles de merlan, quenelles de poisson, timbale de filets de sole à la ~ siehe M 353, 368, 396. — **montgelas** (f) I. Montgelas-Ragout (= Montgelas-Garnitur). II. ~ de veau à la russe, Kalbfleisch-Salat (s. M 623). Wenn man auf Speise-Karten »à la Montgelas« od. »à la

montgelas« liest, so ist stets die oben angeführte Garnitur damit gemeint.

Montholon: Charles-Tristan de ~, comte de Lee, fz. General (1782—1853): longe de veau, crème à la ~ siehe M 621, 1272.

montholon (m) franz, Art roter Champagner-Wein.

Montilla, feinduftige Qualität des Jerez-Weines.

montmaillan (m), franz. Muskat-Wein.

Montmireil, Mundkoch Napoleons I., nach Verona z. Kongreß berufen, daher seit dieser Zeit Kongreßkoch genannt, war lange in Wien beim Herzog von San Carlos, dann in Rom und Paris bei Chateaubriand, der sogar in seinen Memoiren von ihm spricht; timbale de chapon, timbale de perdreau à la ~ siehe M 666, 823.

Montmorency: Mathieu-Jean Félicité, duc de ~-Laval, fz. Staatsmann (1760—1826); Anne de ~, fz. Staatsmann, Marschall u. Connétable v. Frkr. (1493—1567); consommé, écrevisses, épaule d'agneau, longe de veau, foie gras, poularde, poulet, filets de perdreau à la ~ siehe M 159, 420, 454, 622, 683, 702/03, 715, 724, 818. **montmorency** (f) I. Kirschen-Sorte aus Montmorency (fz. Stadt im Dép. Seine-et-Oise). II. Kirschkuchen. montmorency! kauft Kirschen! (Ruf d. Händler). Bei Süßspeisen, Backwerk usw. ist à la montmorency oder à la Montmorency stets »mit Kirschen«: gâteau, pouding, riz, savarin, pain, bombe, pouding glacé, punch glacé, baba à la ~ siehe M 1230, 1247, 1254, 1255, 1283, 1304, 1327, 1334, 1356, 1384.

Montorgueil: potage, dindonneau à la ~ siehe M 186, 678.

Montpellier, Hauptst. des franz. Dép. Hérault: beurre de od. à la ~ ist eine kalte Kräuter-Butter (s. M 1125). Wenn auf Speise-Karten »à la ~« verzeichnet ist, so ist immer obige Butter gemeint.

Montpensier: Antoine Philippe, duc de ~ (1775—1807); consommé, ris de veau, rognons de veau, filets mignons de poularde, côtelettes de volaille, pain d'oranges, charlotte glacée, gâteau à la ~ siehe M 159, 639, 645, 705, 740, 1284, 1308, 1384.

mont-prin-blanc (m) fz, weißer Bordeaux-Wein.

Montrachet, weißer Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

montreuil (m) fz, Pfirsich-Sorte.

Montron: boudins de merlan, boudins de sandat à la ~ siehe M 352, 376.

Montrose: Château-~, ein Médoc-Wein.

mont-saugeon (m) fz, Art roter Champagner-Wein.

montségur (m) franz, Art roter Dauphiné-Wein.

Montur: Erdäpfel in der ~ (Schale), pommes de terre en robe de chambre, engl. potatoes in their jackets.

Monville: filets de volaille à la ~ siehe M 743.

Moorbeere = Sumpfbeere.

moorberry e = cranberry.

moorcock e; Moorhahn; coq des marais.

moor-fowl, -game e; schottisches Moorhuhn; fz. tétras rouge, poule des marais.

moorgee, in Ostindien: Huhn.

Moorhuhn = Birkhuhn.

Moorschneehuhn; perdrix blanche; white grouse (s. M 823).

Moorschnepfe siehe bécassine.

moos, moss, mosse (m) fz, Maß (Bier) = 2 Seidel.

Moos dtsch; mousse; moss: isländisches ~, lichen d'Islande, cétrarie, engl. Iceland moss.

Moosbeere; canneberge; small cranberry, moorberry: große ~, airelle veinée d'Amérique, engl. cranberry.

moose-deer e; Mus-, Moostier, kanadisches Elentier; fz. orignal, orignac.

Moosschnepfe = Sumpfschnepfe.

Moosschokolade, mit gepulvertem isländischen Moos vermischte Schokolade.

Moosschwamm; fz. mousseron; engl. mushroom (siehe M 1031).

Moppen, Gebäck a. Milch, Butter, Mehl, Eiern, Kümmel, Nelken usw.: Bentheimer ~, kleine runde Scheiben; holländische ~, kleine Kugeln.

Moranche = Morchel.

Mörbraten (mör = mürbe) = Lenden-Braten.

morceau (m) fz I. Bissen, engl. bit, morsel. II. Speise (als ganzes). III. Stück, engl. piece.

Morchel (Pilz); fz. morille; engl. morel (siehe M 1030, 1078).

morel, morello e, Sauerweichsel, Morelle (schwarze Kirsche).

morel, moril engl; (Speise-)Morchel; fz. morille.

Morelle (Kirsche) = Amarelle.

Morgan: Lady Sydney ~, engl. Schriftstellerin (1783 [1777]—1859); potage, potage de poisson à la Lady ~ siehe M 186, 246.

Morgenrot; aurore; aurora: ~-Eier, oeufs à l'~, engl. aurora eggs (siehe M 1081); ~-Sose, sauce à l'~, engl. aurora sauce (siehe M 1129).

Morgon, Burgunder-Wein im Beaujolais..

morille (f) fz; Morchel (Pilz); engl. morel (siehe M 1030, 1078).

Morinell, Mornell (Art Regenpfeifer); guignard; engl. dotterel (siehe M 800).

morlaisien (m), ~ne (f) fz, aus Morlaix (fz. Stadt im Dép. Finistère): boeuf braisé, fricandeau, tendrons de veau à la ~ne s. M 474, 617, 648.

Mornay: Philippe de ~, seigneur du Plessis- (Duplessis-) Marly, fz. Staatsmann (1549—1623); barbue, huîtres, poularde, fonds d'artichaut, oeufs, omelette, oeufs de vanneau, sauce à la ~ siehe M 303, 434, 703, 969, 1083, 1102, 1108, 1119, 1124, 1140.

Morny: Charles-Auguste Louis Joseph, duc de ~, fz. Staatsmann (1811—1865); filets de sole, turbot, turbotin à la ~ s. M 394, 409, 411.

morola (f) it, Maulbeere.

Morris: bouillon ~, fz. (flüssiger) Fleischextrakt.

morse (m) fz; Walroß; walrus (siehe M 903).

Morselle dtsch; tablette; engl. tablet, lozenge: länglich-viereckige, harte Täfelchen aus Zucker, denen im geschmolzenen Zustande arzneiliche Substanzen zugesetzt werden (Herz-, Magen-Morsellen).

Mörser (Gefäß z. Stoßen); mortier; engl. mortar.

mortadelle (f) franz; Mortadella (dicke Bologneser Cervelatwurst).

mortella (f) it, Heidelbeere.

mortier (m) fz I. Mörser, engl. mortar. II. Eierkuchen, Omelette.

mortifier fz I. mürbe machen, mortifizieren (Fleisch, bsd. Wild hängen oder liegen lassen, bis es mürbe wird), engl. to mortify. II. mürbe werden.

mortito (m) it, Art Ragout.

mornan (m) fz; kleiner Kabeljau; engl. codling.

morue (f) fz; Kabeljau (Art Schellfisch); engl. cod: ~ fraîche, ~ franche, Kabeljau, engl. cod (= cabillaud); ~ salée, Laberdan, engl. salt cod; ~ sèche, Stockfisch, engl. dried, cured cod; ~ verte, gesalzener K., engl. green cod, white cod; petite ~, Dorsch, Bergenfisch (die Jugendform des Kabeljaus), engl. torsk. Vgl. M 356, 357. sauce à la bonne ~ ist Stockfisch-Sose (s. M 1131).

morvette (f) fz; Dorsch; engl. dorse, dorsch (= dorsch, petite morue).

mosaïque fz; in Mosaik; engl. mosaic: petits pains à la ~, Geflügel-Brötchen (s. M 747); gelée à la ~, farbige Sulze (s. M 1278).

Moscatel (del paja), die teuerste Qualität des Jerez-Weines.

mosconade (f) fz; Rohzucker, Moskovade; engl. muscovado (= cassonade).

moscovite fz; moskowitisch (russisch, großrussisch); engl. Muscovite: sauce à la ~, Butter-Sose mit Kaviar (s. M 1140); potage, carpe, soudac, sterlet, noix de veau, fromage, oeufs, charlotte, gelée, plombière, biscuit, gâteau à la ~ siehe M 206, 244, 317, 397, 398, 627, 793, 1090, 1093, 1266, 1278, 1311, 1321, 1341, 1384.

moscovite (f) fz I. Art süße gefrorene Sulze, engl. Muscovite jelly (s. M 1278, 1321). II. Mandel-Törtchen v. Schiffchenform (s. M 1397).

moselle (m) fz; Moselwein; engl. Moselle.

Mosel-Weine: Berncasteler, Brauneberger, Dhroner, Enkircher, Erdener, Graacher, Grünhäuser, Josephshöfer, Lieserer, Oligsberger, Piesporter, Trabener, Trarbacher, Trittenheimer, Ürziger, Valwigsberger, Wehlener, Wintricher, Zeltinge(ne)r.

Mosquera's Fleischmehl: fein gemahlenes Muskelfleisch in leicht löslicher Form, mit Salz und Gewürz, von der Mosquera Julia Food Co. in Detroit, Mich. (V. St.) hergestellt (D. R. P. 58 996).

Most (der Saft der Trauben vor der Gärung), fz. moût, engl. must.

mostarda de Cremona it, in Senf eingemachte Südfrüchte.

Mostbraten östr, mit Most gedämpfte Rindslende (filet de boeuf au moût, fillet of beef with must).

Mostjocke = Preißelbeere.

Mostrich, Mostert; moutarde; engl. mustard.

motelle (f) fz; Flußtrüsche; engl. burbot (= lotte).

motto-kiss e, Bonbon in buntem Papier mit Vers.

mou (m), **molle** (f) fz; weich, zart; engl. soft: poire molle, teigige, molsche Birne, pâte molle, zarter Teig.

mou (m) fz; (Tier-)Lunge; engl. lights: ~ de veau, Kalbslunge, engl. calf's-lights.

moucheronne (f) fz, junge Forelle.

Mouchy: Philippe de ~, fz. Marschall († 1794), gâteau à la ~ siehe M 1384.

moucle (f) franz; Miesmuschel; muscle (= moule).

mouette (f) fz; Möwe; mew, gull: oeufs de ~, Möwen-Eier, engl. mew-eggs (siehe M 808, 1123).

mouflon (m) fz; Mufflon (wildes Schaf); engl. mouflon, moufflon (siehe M 561, 903).

mouille-bouche (f) fz; Wasser-Birne.

mouiller fz, naßmachen, begießen, auffüllen: ~ une fricassée avec du bouillon, Fleischbrühe zu einem Frikassee hinzugießen; ~ le lait, die Milch verdünnen.

mouillette (f) fz I. Brotschnitte zum Eintunken in Wein od. weiche Eier. II. oeufs à la ~, weich gekochte Eier, engl. soft-boiled eggs (= oeufs à la coque).

mould e I. (v/n), schimmelig, kahmig werden. II. (v/a), schimmelig, kahmig machen, fz. moisir: ~ed cheese, alter Käse. III. (s), Schimmel (auf Brot), Kahm (auf Flüssigkeiten), fz. moisi: to contract ~, schimmelig, kahmig werden.

mould e I. (s) 1. Form (für Speisen), fz. moule. 2. in der Form hergestellte Speise (meist v. Farce und im Wasserbade gar gemacht), fz. oft pain: ~ of goose-liver paste, Gansleber-Pastete, fz. pain de foie gras; ~ of apricot cheese, Aprikosenbrot, fz. pain d'abricots. II.

(v/a), formen, bilden, kneten, fz. mouler.

mouldy e, schimmelig, moderig, kahmig: ~ cheese, alter Käse.

moule fz I. (m), Form, Modell, engl. mould: ~ à bordure, Randform; ~ cannelé, geriefte Form; ~ à charlotte, Charlottenform; ~ à dôme, Kuppelform, ferner ~ à dariole, ~ à griffe, ~ à madeleine, ~ à moka, ~ à timbale, ~ à torsade, ~ à trois-frères usw. II. (f), Miesmuschel, engl. mussel.

mouleau (m) fz, Art Brötchen.

mouler (v/a) fz; formen; to mould; oeufs moulés: I. Spiegel-, Setzeier (= oeufs au miroir, oeufs sur le plat). II. die in Porzellan-Näpfchen, Töpfchen od. Förmchen (moules à dariole) bereiteten Eier-Speisen (s. M 1102).

Moulin-à-Vent, Burgunder-Wein im Beaujolais.

mountain e I. Berg, fz. montagne. II. Art Malaga-Wein. III. Art amerikanische Stachelbeere: ~-beauty, kalifornische Borgforelle; ~-cock, Auerhahn, fz. coq de bruyère (s. M 776); ~-dew, schottischer Whisky; ~-hare, Schneehase; ~-hen, Auerhuhn, fz. poule de bruyère (= wood-grouse); ~-pepper, Kaper von Capparis sinaica; ~-rhubarb, Gebirgs-Ampfer; ~-sorrel, Art Ampfer; ~-spinach, ~-spinage, Gartenmelde.

mourine (f) fz; Meeradler, Adler-Rochen (Fisch), engl. thornback (siehe M 358).

mouse-buttock, mouse-round e, Maus (zwischen Ober- und Unterschwanzstück gelegenes Stück b. Rind oder Hammel). Vgl. auch fricandeau.

mousquetaire (m) fz; Musketier; musketeer: potage, hachis de mouton, poitrine de veau, oeufs à la ~ siehe M 186, 546, 634, 1098; sauce à la ~ ist eine kalte Kräuter-Sose (siehe M 1151).

mousse fz I. (m), Schiffsjunge, engl. cabin-boy: ~ de la chambre, Kajüten-Junge, Lehrling. II. (f) 1. Moos, engl. moss. 2. Schaum, Gischt, engl. froth, foam. 3. mit Sahne bereitete Farce-, Fleischmus-Speise, Creme-Speise, Schaumbrot (meist in einer Form im Wasserbade gar gemacht), engl. light (spongy) mould of ..., froth of ..., softened paste of ... mixed with cream, cream-mould of ...: ~ de jambon (s. M 582); auch kalt mit Gallerte und Chaud-froid-Sose, wie ~ de homard, ~ de foie gras (siehe M 431, 687). 4. Art Creme-, Schaum-Halbgefrorenes, engl. mousse: die betr. Masse (appareil à mousse) wird in Eis und Salz gestellt, mit der Rute geschlagen, bis sie ziemlich gefroren ist, worauf man sie mit Schlagsahne und einem beliebigen »Geschmack«, welcher ihr den Namen gibt, vermischt, in eine Form füllt und diese bis zum Gebrauch in Eis vergräbt. Andere bereiten die mousse mit Gelatine und schlagen sie so lange, bis sie stockt, um sie dann sogleich in Gallert-Formen zu füllen. Die mousses werden meist in Bomben- od. Kuppelformen, auch in Formen zu fromage glacé gefüllt (s. M 1322).

mousseline fz I. (s/f) 1. Musselin, Nesseltuch, engl. muslin. 2. Art Zuckerguß. 3. = mousse II. 3. 4.: sauce à la ~ siehe M 1140; biscuit à la ~, Schaumbiskuit, engl. sponge biscuit (siehe M 1341). II. (a), aus sehr feinem Porzellan oder Glas: service en verre ~, sehr feines Glas-Service.

mousser fz; schäumen, moussieren; to froth, sparkle.

mousseron fz I (m), Räßling, Mai-, Moosschwamm und ähnliche eßbare Pilze, engl. mushroom (s. M 1031, 1087). II. ~ne (f), Spielart des Garten-Lattichs.

mousseux (m), **mousseuse** (f) fz;

moussierend, schäumend; englisch sparkling: sauce moussouso, Schaumsoso (siehe M 1156 u. 1140, Fußbem. 13).

mousseren, mussieren (schäumen, perlen); fz. mousser; engl. to sparkle.

moussoir (m) fz, Schaumquirl, Schokoladenquirl.

mousstille (f) fz, das natürliche Mousseux (der Zustand einer fortdauernden Kohlensäure-Entwickelung), das viele Weine, namentlich in Burgund, während des ersten Jahres zeigen und wodurch sie ebenso angenehm schmecken wie leicht berauschen.

moût (m) fz I. Weinmost, engl. must. II. Bierwürze, engl. wort.

moutarde (f) fz; Senf, Mostrich; engl. mustard: sauce à la ~, Senfsose, engl. mustard sauce (s. M 1140).

moutelle (f) fz I. Flußtrüsche (= lotte). II. Schmerle (= loche franche).

mouton (m) fz; Hammel, Schöps; engl. mutton (siehe M 530).

Mouton-d'Armailhacq: Chat.-~, Médoc-Wein.

Mouton-Rothschild, Médoc-W.

Möwe; mouette; mew: ~n-Eier, oeufs de mouette, engl. mew-eggs (siehe M 808, 1123).

mud-puppy e, großer amerik. Salamander (auch hell-bender).

muffin e, rundes glattes Brötchen, leicht gebacken; meistens warm zum Frühstück gegessen, indem man es aufschneidet und beide Hälften röstet. Die echten englischen muffins worden aus Mehl, Milch, Hefe und etwas Salz bereitet, die amerikanischen sind aber meist mit Butter, Eiern und Zucker verfeinert: rice-~ (gekochter, kalter Reis mit Mehl u. Milch vermischt, in gem-pans gebacken); corn-~, wheat-~ usw. Vgl. M 1348, 1398.

Muffkuchen, Kuchen aus Mehl, Butter, Eiern, Zucker, Zimt, Mandeln, Kardamom, Hirschhornsalz, in Braunschweig viel gegessen.

Mufflon dtsch, siehe mouflon.

mug o, gerader, cylinderförmiger Becher mit Henkel.

muge (m) fz; Meeräsche, Meeralant; engl. mullet (s. M 358).

mugget e; Gekröse (von Kalb oder Schwein); fz. fraise.

mugnet (m) **des bois** fz; Waldmeister; engl. mugget, wood-roof.

mugwort e; Beifuß; armoise.

mulberry e; Maulbeere; mûre.

mulet (m) fz; Maultier; mule (siehe M 904).

mulet (m) fz; See-, Meerbarbe; engl. mullet: ~ barbé, rote Seebarbe; ~ de mer = meuille; ~ rayé = surmulet. Vgl. M 358.

mullagatawny ostind = mulligatawny.

mulled e, gewärmt u. süß gewürzt: ~ ale, Warmbier; ~ wine, Glühwein; ~ eup, Glühw.-, Punsch-Bowle.

Müller: Matheus ~, Schaumwein-Kellerei in Eltville am Rhein.

mullet e I. Meeräsche, Meeralant, fz. muge. II. Seebarbe, fz. mulet: gray ~, See-, Meerbarbe, fz. mulet; red ~, rote Seebarbe, fz. mulet barbé (= rouget).

mulligatawny, mullagatawny, mulagatawny ostind, aus Indien stammende, mit Kari gewürzte Suppe von Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel, Kaninchen, Reis od. auch Gemüse (siehe M 186, 284).

Mult(e)beere (eine orangerote Frucht); franz. baie de ronce faux mûrier (s. M 1196).

Mumm et Cie: I. G. H. ~, II. Jules ~, beide Champagner-Kellereien in Reims.

Mumme, Braunschweiger Bier.

mummychog, mummachog amerik, Art Zahnkarpfen.

München, fz. u. ongl. Munich: ~er Bier, bière de Munich, engl.

Munich beer; ~er Kuchen siehe M 1384.

Mundbissen; fz. u. engl. bouchée.

Mundbrötchen; petit pain blanc; engl. roll.

Mundkoch siehe bouche.

Mundtäschchen = Maultaschen.

Mundtuch = Serviette.

Münster: Georg Herbert, Graf zu ~-Ledenburg, Freiherr v. Grotthaus, deutscher Staatsmann (geb. 23. März 1820), Feinschmecker u. Verf. eines Kochbuches.

Münsterer, Nahe-Wein.

Münster-Käse, cylindrischer, fetter Weichkäse aus Münster im Gregorienthale im Ober-Elsaß (s. [M 1435).

Muraal = Muräne.

Muräne (Seefisch); murène; engl. muraena, muray (siehe M 323, 358). Vgl. »Meeraal«.

Murat: Joachim ~, Schwager Napoleons I., Großherzog v. Berg, dann König v. Neapel (1771—1815); noix de veau, escalopes de foie gras à la ~ siehe M 627, 686.

mürbe I. von Fleisch: tendre, engl. tender. II. von Obst: tendre, engl. ripe. III. auf der Zunge zergehend: fondant, engl. mellow, juicy. IV. gut durchgekocht: bien cuit, engl. well done, well cooked. V. Fleisch ~ machen: 1. attendrir, engl. to make tender. 2. durch Klopfen, längeres Hängen in freier Luft usw.: mortifier, engl. to mortify. VI. ~r Teig = Mürbeteig.

Mürbebraten, plattdeutsch **Mörbraten**: Lenden-Braten, fz. filet (de boeuf) rôti, engl. roast fillet of beef.

Mürbe Seelen, Art Gebäck.

Mürb(e)teig (durch Butter, Fett mürbe, zart gemachter Teig) I. pâte brisée, engl. short paste, shortened paste (s. M 1346). II. pâte frolle, engl. frolle paste (s. M 1347).

mûre (f) fz; Maulbeere; mulberry: ~ de ronce, Brombeere, engl. blackberry.

murène (f) fz; Muräne (Fisch); engl. muraena (siehe M 358).

Murillo: Bartolomé Estéban ~, spanischer Maler (1617—1682); côtelettes de mouton à la ~ s. M 535.

Mus (Brei); purée; engl. mashed ..., purée.

muse (m) fz; Moschus-, Bisamtier; engl. musk(-deer).

muscade (f) fz; Muskat(nuß); nutmeg.

muscadel e; Muskateller-Wein, -Traube, -Birne; fz. muscat.

muscadelle (f) fz; Muskateller-Birne; engl. muscadel, muscatel.

muscadet (m) fz I. dem Muskateller ähnlich schmeckender Wein und seine Rebe. II. süße Cider-apfel-Sorte.

muscat (m), **muscade** (f) fz, engl. muscadel, muscatel, muscadine: Muskateller-Traube, -Birne; (vin) ~, Muskat(eller)-Wein, engl. auch muscat.

muscatel e = muscadel.

Muschel; moule; engl. mussel, amerik. clam (s. M 441): ~-Schale, coquille, coquillage, engl. coquille, shell; in ~n, en coquilles, engl. in shells.

Muschik, Mushik, russ, Mann vom Bauernstande.

muscovado e; Muskovade, Rohzucker; fz. moscouade (= cassonade).

Muscovite e, siehe moscovite.

muse (f) fz, süße ägyptische Feige.

museau (m) fz; Schnauze, Maul; engl. muzzle.

muse verte fz, in Paris Bez. für Absinth.

mush e, Mehlbrei, Maisbrei; fz. bouillie: ~ muddle, Art Fleischpastete.

mushroom e; eßbarer Pilz oder Schwamm, Champignon; fz. champignon, mousseron: ~-catchup, englische würzige Champignon-Sose, in Flaschen verkauft.

Musigny, Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

musk e; Moschus, Bisam; fz. musc: ~-deer, Moschustier, Kanchil; ~-duck, Bisam-Ente; ~-mallow, 1. Moschus-Malve, 2. Abelmoschus (auch abelmoschus, abelmosk); ~melon = cantaloup; ~-pear, Muskatellerbirne; ~-plum, Muskatellerpflaume.

Muskat-Blüte; macis; mace.

Muskateller-Birne; muscadelle, muscat; engl. muscadel, muscatel.

Muskateller-Traube; muscat; engl. muscadel, muscatel: Die ~ war schon im Altertum eine der bekanntesten Sorten (uva apiana), wird als »moscatello« in Italien, als »zoruna« in Spanien, als »Beli Dinka« in Syrmien, als »Weier Muskataly« in Ungarn, als »Schmeckende« in Niederösterreich, als »Kümmeltraube« an d. Bergstraße, als »Katzendreckeler« in Württemberg gebaut.

Muskateller-Wein (Wein mit Muskat-Geschmack); muscat; engl. muscat, muscadel, muscatel.

Muskatnuß; muscade; nutmeg.

Muskatwein = Muskateller-W.

Muskau, früher dem Fürsten Pückler, seit 1883 dem Grafen von Arnim gehörige Standesherrschaft im preuß. Reg.-Bez. Liegnitz. Vgl. »Pückler«.

muskmelon e = cantaloup.

mussel e; Muschel; fz. moule.

must e; Most; fz. moût.

mustacioli, mit Schokolade-Glasur überzogenes italienisches Gebäck (siehe M 1398).

mustard e; Senf; fz. moutarde.

Mutschen, Mütschi, kleine Sauermilch-Käse (siehe M 1436).

mutton e; Hammel-, Schöpsenfleisch; fz. mouton: ~-chop, Hammel-Rippchen, fz. côtelette de mouton; ~-ham, Hammel-Schinken, fz. jambon de mouton; ~-pie, Hammelfleisch-Pastete, fz. pâté de mouton; ~-stew, Hammelfleisch-Ragout, fz. étuvée de mouton.

Mutzen, Art (Fastnachts-) Gebäck.

myrtille (f) fz; Heidelbeere; engl. bilberry, billberry, huckleberry (siehe M 1202).

Mysost nrw, **Mesost** schwd, Art Molken-Käse (siehe M 1436).

mytule, mytile (m) fz; Miesmuschel; engl. horse-muscle.

N.

nabit (m) fz, e, gepulverter Kandis-Zucker.

nabob sauce, engl. Sose zu Fisch, Steaks, Ragouts usw.

nabusseau (m) fz, weiße Rübe (= navet).

nachay, Trinkgeld.

nache (f) fz, in der Normandie: Hinterbacken eines Ochsen.

Nachmaul = Zander.

Nachtessen = Abend-Essen.

Nachtigall; fz. rossignol; engl. nightingale (siehe M 830).

Nachtisch, Nachkost, fz. u. engl. dessert.

Nachwein, fz. piquette, recoupe (= Lauerwein).

Nackenheimer, rheinhess. Wein.

nacket schott I. kleiner Kuchen, Brötchen. II. Frühstück, Imbiß. III. Päckchen.

nadelle (f) fz I. = athérine. II. Benennung einiger Anschoven- u. Herings-Arten.

naffe, naphe (f) fz: eau de ~, Orangenblüten-Wasser.

nag-beef am., Pferdefleisch.

Nägelchen = Gewürz-Nelke.

Nagelholz: gepökeltes, stark geräuchertes Rindfleisch (s. M 478).

Nagemaul = Zander.

nageoire (f) fz; Flosse, Floßfeder; engl. fin: ~s de requin, Haifisch-Flossen, engl. shark's fins.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Nagerl östr I. = Nägelchen. II. Neige, Rest: ~-Schwammerl-Suppe, ung. csipkegombás leves.

Nahe-Weine: die im Kreise Kreuznach des Reg.-Bez. Koblenz, hauptsächlich auf der linken Seite der Nahe, in deren Nebenthälern und Umgebung auf preuß. Gebiete gebauten Weine. Daran reihen sich in weitaus kleinerer Quantität und geringerer Qualität die in der bayr. Pfalz, der Nahe entlang und im unteren Alsenzthal nebst Umgebung, sowie die im preuß. Kreise Meisenheim im Glanthale und dessen Nähe gezogenen Weine. Letztere beiden Kategorieen werden nach d. bedeutendsten rechtsseitigen Nebenflüssen der Nahe im engeren Sinne Glan- u. Alsenz-Weine genannt. Neben d. Kreuznacher Weinen sind von den Nahe-Weinen zu nennen: Burg Sponheimer, Langenlonsheimer, Laubenheimer, Mandeler, Münsterer, Niederhäuser, Norheimer, Roxheimer, Schloß-Böckelheimer, Sponheimer, Weilerer, Winzenheimer. Von den Glan-Alsenz-Weinen sind zu nennen: Disibodenberger, Kalkofener, Meddersheimer, Meisenheimer, Merxheimer, Oberndorfer, Rockenhäuser, Wolfsteiner. Näheres siehe den betr. Abschnitt im II. Teil des »Meisterwerkes der Speisen und Getränke«.

nain (m), **~e** (f) franz; zwergartig; englisch dwarf: haricots ~s, Zwergbohnen, englisch dwarf beans; haricot ~ hâtif de Laon = flageolet.

nalesniki poln, Art Plinsen, dünne gerollte Eierkuchen.

nalifka, naliwka, russ. Fruchtbranntwein.

nancé(i)en (m), **~ne** (f) fz; aus Nancy od. Nanzig; engl. Nancy...: andouilles, ragoût de dinde, oeufs à la ~ne siehe M 564, 675, 1101.

Nancy fz, e, Nancy, Nanzig (ehm. Hauptstadt von Lothringen): à la mode de ~, mit Reis.

nancy, pl nancies, e, kleiner Hummer.

Nandu (Strauß-Art); cheuque; engl. nandoo, nandou, nandow, nandu (siehe M 773).

Naniot, brasil. Knollen-Gewächs, süßen Kartoffeln ähnlich.

nantais (m), **~e** (f), **nantois** (m), **~e** (f) fz; aus Nantes (fz. Stadt); Nantes ...; croûtes de foie de raie, rouget, homard, timbale, tendrons de veau, croquets à la ~e siehe M 370, 372, 429, 445, 648, 1367; sauce à la ~e: kalte grüne Würzsose (ravigote) mit gestoßenem Hummerfleisch; salade à la ~e: Zwiebel- und Sardinen-Salat.

nantaise (f), Biskuit-Törtchen mit eingemachten Früchten.

Nanterre, fz. Ort, nordwestlich von Paris: gâteau de ~ oder nanterrois, Art Butter-Kuchen; boudin à la façon de ~, Zwiebel-Blutwurst.

Nantes, fz. Stadt: croquets de ~, petits pains de ~ s. M 1367, 1405. Vgl. nantais.

nanton (m) fz = cresson alénois.

Nantua, fz. Stadt (Dép. Ain), am See v. Nantua: sauce à la ~, Krebssose mit Krebsschwänzen (siehe M 1140); écrevisses à la ~ siehe M 420.

napee e, bei den Birmanen sehr geschätzte Würze aus einem sprottenähnlichen Fische.

napery, pl naperies, e; leinenes Tischzeug, Weißzeug; fz nappage.

Napf; terrine; engl. terreen.

Napfkuchen siehe baba, cougloff.

Napfschnecke; patelle; engl. limpet (siehe M 443).

napha-water e, Orangenblüten-Wasser.

Naphtali, kleines Gebäck aus schaumiger Butter, Eigelb, Mandeln, Zitronen-Schale, Zucker und geschlagenem Eiweiß.

napkin e; Serviette, Tellertuch; fz. serviette: ~-ring, Serviettenring.

Naples (m) fz, e, Neapel (it. Stadt).

Napoleon, Art Creme-Schnittchen (siehe M 1398).

Napoléon I., Napoleon d. Erste, Kaiser d. Franzosen (1769—1821): esturgeon à la ~ siehe M 330.

Napoléon III., Napoleon der Dritte, Kaiser d. Franzosen (1808—1873): sole à la ~ siehe M 390.

napolitain (m), ~e (f) fz; Neapeler ...; Neapolitan: à la ~e ist in der Regel: mit neapolitanischer Sose; sauce à la ~e: I. Fischsose (Rahmsose mit Garneelen, Sardellen, Schalotten, Kapern usw.), II. spanische Sose (espagnole) mit Johannisbeer-Sulze, Portwein usw. (s. M 1140); aubergines à la ~e, mit Käse und Paradiesapfel-Sose geschwungene (sautierte) u. überkrustete Eier-Äpfel (s. M 974); risotto à la ~e, Käsereis mit Krebsschwänzen, Austern und Champignons (s. M 1061); macaroni à la ~e, mit Parmesan-Käse überkrustete Hohlnudeln (s. M. 1025); champignons farcis à la ~e, Champignons mit einer Fülle v. Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Parmesan-Käse und Semmel-Bröseln (s. M 988); timbale à la ~e, Becherpastete mit Mandel-Creme und Früchten (siehe M 1260); consommé, omelette de blanchailles, oeufs, salade, timbale au riz, charlotte, suprême de fruits, bombe, crème plombière, glace de crème, mousse, gâteau à la ~e s. M 159, 304, 1101, 1189, 1261, 1266, 1296, 1305, 1311, 1316, 1323, 1348, 1384.

napolitain (m) I. Art gefülltes Schokolade-Konfekt. II. = gâteau à la napolitaine.

nappage (m) franz; Tischzeug; engl. napery.

nappe (f) fz; Tafel-, Tischtuch; engl. table-cloth.

napper fz, überziehen, nappieren: ~ à la gelée, mit Sulze überziehen; compote nappée, (m. Zuckerschaum) überzogenes Kompott.

napper e, in England: Mundschenk (Ehrenamt bei Königskrönungen).

napperon (m) fz, Obertischtuch (Tischtuch, welches für jeden besonders über das gemeinschaftliche Tischtuch gebreitet ist).

nappette (f) fz, kleines Tischtuch.

nappy e I. (a) 1. schläferig, 2. stark, berauschend, schäumend (Bier). II. (s) starkes Bier.

nappy, pl nappies, e, runde irdene od. gläserne Schüssel, Napf.

Narbonne, fz. Stadt (Dép. Aude): gâteau de ~ oder narbonnais, Art Vanillebiskuit-Kuchen (s. M 1385).

narbonne I. (m) 1. Honig von Narbonne. 2. Art Biskuit. II. (f) Art Pfirsich.

narbonnette (f) fz, Art Honigkuchen-Gebäck.

narcisse (m) fz, Narzisse (Blätterteig-Gebäck). Vgl. M 1398.

nardenck, türk. Weinbeermus.

Narwal (zu den Delphinen gehöriges, im nördl. Eismeer vorkommendes Waltier); licorne de mer, narval; engl. narw(h)al, narwhale (siehe M 343).

Naschwerk siehe bonbon, dainty, friandises.

naseberry, pl naseberries, e; Sapota-, Brei-Apfel; fz. sapote, sapotille.

Nashorn; rhinocéros; engl. rhinoceros (siehe M 912).

Näsling, Nasenfisch (Karpfen-Art); nez, nase; engl. nose-fish (siehe M 359).

national (m), ~e (f) fz; national, vaterländisch; engl. national; à la ~e ist in Frkr. seit Bestehen der Republik an die Stelle von à la royale getreten: consommé à la ~e ist eine klare Suppe mit Geflügel-Klößchen, würfelig geschnittenem

Lauch, Möhren und Rüben; oeufs, pouding, gâteau à la ~e siehe M 1098, 1248, 1385.

natives e, Art englische kleinschalige Austern (siehe M 442).

Natron, fz. u. engl. natron: kohlensaures ~, carbonate de soude, engl. carbonate of soda, sodium carbonate; doppeltkohlensaures ~, bicarbonate de soude, engl. bicarbonate of soda.

natte (f) fz I. (Stroh-)Matte. II. Flechte (Art Gebäck; siehe M 1398).

Natterwurz; bistorte; engl. bistort, adder's-wort.

au naturel (adv) fz; nach der Natur; engl. natural: sandat ~ ist Zander einfach in Salzwasser gekocht u. mit frischer Petersilie u. Salzkartoffeln garniert; boeuf ~ ist gekochtes Rindfleisch ohne Sose; côtelette ~ ist ein einfach gebratenes, nicht paniertes Kotelett. Für ~ findet man in gleicher Bedeutung auch **à la nature.**

Nammburger Weine, andere Bez. für Saale-Weine (s. d.).

nauséabond (m), ~e (f) fz; Übelkeit erregend; engl. nauseative: goût ~, ekelhafter Geschmack.

Nante, Art Konfekt, am Purimfeste in israelitischen Haushaltungen bereitet (siehe M 1417).

navaga, russ. (astrachanische) Bez. für eine Art Dorsch (s. M 359).

navarin (m) fz, e, Hammelfleisch-Ragout mit ausgestochenen Gemüsen (Rüben) u. Kartoffel (siehe M 550); potage, cabillaud, rouget, queues de boeuf à la ~ siehe M 222, 312, 372, 519.

navarrais, ~e, navarrois, ~e, navarrin, ~e; navarresisch (Navarra, ehm. span. u. fz. Königreich); engl. Navarrese: côtelettes de porc, choux blancs, pommes de terre, gâteau à la ~e siehe M 569, 993, 1050, 1385.

navet (m) fz; weiße Rübe; engl. turnip: ~s de Teltow, Teltower Rübchen, engl. Teltow turnips (siehe M 1031).

navette (f) fz, Schiffchen (kleines Gebäck, siehe M 1398).

navy beans (pl) e, getrocknete weiße Bohnen, welche sehr oft als Schiffsproviant (daher navy) geführt werden, fz. fayols (pl).

Neapel (it. Stadt), fz. u. engl. Naples.

neapolitanisch siehe napolitain.

neat e, Rind-, Hornvieh, Rinder: ~'s tongue, Rindszunge, fz. langue de boeuf.

neat e I. (a) rein, klar, nett, sauber. II. (s) Branntwein ohne Wasser: a little ~, ein Gläschen ungemischten Rums od. Cognacs.

neaving e, Bierschaum.

Neboteiner, nach dem Dorfe Nebotein bei Olmütz in Mähren benannter Käse (= Olmützer Quargel).

necci, it. Kastanien-Kuchen.

neccio (m) it, Brei.

neck e, Hals: ~ best end, das dicke Ende des Halsstückes; ~ scrag end, das dünne Ende des Halsstückes (beim Hammel); zwei ungeteilte necks = chine.

Neckar-Weine: im engeren Sinne die in Württemberg am Neckar gezogenen Weine, im weiteren Sinne auch die Gewächse der Seitenthäler des Neckars, wie des Enz-, Rems-, Kocher-, Jagst- und Sulmthales. Die hauptsächlichsten Nekkar-Weine sind: Besigheimer, Bönnigheimer, Cannstatter, Ingelfingener, Lauffener, Maulbronner, Mundelsheimer, Rappacher, Reutlinger, Scheppacher, Stettener, Untertürkheimer, Weinsberger. Näheres siehe M 1600.

nectar (m) fz, e, Nektar (Art gemischtes Getränk).

nectarine (f) fz, violetter Pfirsich mit glatter Schale.

nèfle (f) fz; Mispel; medlar.

Neftenbacher, Rotw. im schwz. Kanton Zürich.

Negerkorn siehe sorgho.

Negerküsse: kleines rundes Gebäck auf Waffel-Boden, mit gezuckertem Eischaum (Meringel-Masse) gefüllt, mit tabliertem Kakao oder Schokolade überzogen.

Negotiner, serb. roter Dessertw.

negus e, négus fz: Negus, Art Glühwein, angeblich nach dem engl. Oberst Negus (Anf. des 18. Jahrh.) benannt.

Neige dtsch: Rest, Überbleibsel von einer Speise od. einem Getränk.

neige (f) fz; Schnee; snow: oeufs à la ~, eiförmige Klöße von geschlagenem Eiweiß und Zucker; pouding à la ~ (auch gelée à la moscovite), Schneepudding, engl. snow-pudding, lemon sponge, lemon snow, floating island (s. M 1291).

Nelke = Gewürz-Nelke.

Nelken-Pfeffer = Piment.

Nelson: Horatio ~, brit. Admiral (1758—1805); ~-Kotelett, fz. côtelette à la ~, engl. Nelson cutlet od. chop: Das Hammel- od. Lamm-Rippchen wird auf einer Seite angebraten, diese Seite wird nach dem Erkalten mit einem weißen od. braunen Zwiebelmus, das mit Eigelben vermischt ist, bestrichen, mit geriebenem Käse bestreut, worauf das Kotelett im Ofen fertig gebraten wird. Anstatt des Zwiebelmuses wird das Kotelett oft auch mit einer Farce von Petersilie, Schalotten, Sardellen, Parmesan-Käse und sauerem Rahm bestrichen. — potage, consommé maigre, beefsteak, boeuf, côtelettes de mouton, pommes, pouding, gâteau, tartelettes, tourte à la ~ siehe M 185, 235, 471, 477, 535, 1240, 1248, 1385, 1411, 1413. **nelson** (f), mit einer Creme gefülltes, erst mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Rumglasur überzogenes Törtchen (siehe M 1399).

Nelumbo dtsch; nélumbo, nélombo; engl. nelumbo (siehe M 1189).

Nélusko: bombe à la ~, auch glace à la ~, bombe à la Constantin, Art Schokolade-Gefrorenes (siehe M 1305).

nemourien (m), ~ne (f) fz; aus Nemours; Nemours . . .: tartelettes à la ~ne, Art Blätterteig-Törtchen mit Marmelade (siehe M 1411).

Nemours, fz. Stadt, danach genannt: Louis-Charles, duc de ~, zweiter Sohn Louis Philipp's (geb. 25. Okt. 1814); tenderloin steak, pain de foie gras, pain de perdreau, petits gâteaux, petits pains, tartelettes à la ~ siehe M 523, 687, 820, 1237, 1405, 1411.

Nérac, fz. Stadt (Lot-et-Garonne): potage à la ~, Rebhuhn-Suppe mit Gansleber (siehe M 187); terrine de ~, Gansleber-Pastete aus Nérac (siehe M 689).

Nerfling = Alant.

nernkak, grönländisches Gericht aus Renntier-Magen.

Neroberger, Rhein- (Taunus-) Wein bei Wiesbaden.

néroli (m) fz; Orangeblüten-Öl; engl. neroli, neroly.

Nesle: tour de ~, ehm. Schloß an der Seine (Paris); vol-au-vent, sauce à la ~ siehe M 752, 1140.

Nespel = Mispel.

nespola (f) it, Mispel.

Nessel, Brennessel; ortie; engl. nettle (siehe M 1036).

Nesselrode: Karl Robert, Graf von ~ (Charles-Robert, comte de ~), russ. Staatsmann (1780—1862). Unter ~ versteht man im allg. ein Halbgefrorenes von Schokolade-Kastanienmus, fz. (demi-)glace à la ~ (siehe M 1312); pouding à la ~ ist 1. ein im Wasserbad gar gemachter Kastanien-Pudding (siehe M 1248), 2. ein gefrorener Kastanien-Pudding (s. M 1327); potage à la ~ ist 1. eine Kalbs- oder Geflügel-Suppe mit Perlgraupen und Reis, 2. eine Fischsuppe (siehe M 187, 207, 244); filets de volaille,

soufflé de bécasses, filets de gelinotte, côtelettes de grives, pommes, bombe à la ~ siehe M 743, 760, 793, 797, 1240, 1305.

Neszmélyer, weißer und roter Ungar-Wein.

nettle e; Nessel, Brennessel; fz. ortie.

nettoyer fz; säubern, putzen, reinigen; engl. to clean.

Netzbraten: gehacktes Kalb- u. Schweinefleisch, Rahm, Semmel-Bröseln, Sardellen, Schalotten, Petersilie, Gewürz, in Schweinsnetz gefüllt, in Butter gebraten.

Netzmelone, fz. melon brodé, Melone mit dünner, netzförmiger Schale.

Netzwürstchen siehe crépinette.

neu; nouveau (m), nouvelle (f); engl. new, fresh.

Neuberger, Rheinwein bei Wiesbaden.

Neuchâtel, Neuenburg (schwz. Kanton und Stadt).

neuchâtelois (m), ~e (f) fz; neuenburgisch; Neuchâtel ....

Neudorfer, Rheingauer Wein.

Neuenburgerli, Gebäck aus Mehl, Mandeln, Zucker usw.

Neufchâtel-en-Bray, fz. Stadt (Seine-Inférieure), liefert den bekannten »Neufschateller Käse«, welcher wegen seiner Spundform in Paris »bondon« oder »bonde« genannt wird (s. M 1436); **alliance de ~,** ein warmes punschähnliches Getränk aus Rotwein, Eigelb, Zitrone, Zucker usw. Nicht zu verwechseln hiermit ist Neuchâtel (Neuenburg, schwz. Kanton und Stadt).

neufchâtelois (m), ~e (f) fz; aus Neufchâtel; Neufchâtel..: pouding à la ~e, Pudding mit Neu(f)schateller Käse.

Neugewürz = Piment.

Neunauge (Fisch); lamproie; engl. lamprey (siehe M 342).

new e; neu; nouveau, nouvelle.

Newburg, Stadt im Staate New York: potage de terrapine, homard, soft clams, terrapine à la ~ siehe M 232, 429, 444, 445.

Newcastle-upon-Tyne, Hauptst. der engl. Grafschaft Northumberland: sauce à la ~, Fischsose mit Tafelpilz-Essenz (siehe M 1140).

New Netherlands, großes erstklassiges Hotel in New York.

New York, Stadt und Staat der V. St.: pieds de porc à la ~ siehe M 588.

nez, nase (m) fz; Näsling (Fisch); engl. nose-fish (siehe M 359).

nez-de-chat fz; Schirmpilz, Parasolschwamm; engl. parasol mushroom (siehe M 1078).

nez-coupé, pl ~~s, (m) fz; Pimper-, Blasen-, Klappernuß; engl. bladder-nut.

nicchio (m) it, Muschel.

Nice (f) fz, e, Nizza (fz. Grafschaft und Stadt).

nice e; fein, wohlschmeckend, köstlich; délicat, délicate.

niçois, ~e, niçard, ~e; nizzaisch; Nice..: sauce à la ~e ist eine kalte grünliche Würzsose mit Eiern (s. M 1151); consommé, beignets d'anchois, tourne-dos, poulet, oeufs, salade d'asperges, gâteau, palais de dames siehe M 160, 172, 176, 293, 524, 715, 1102, 1108, 1180, 1385, 1401.

Nidel = Rahm.

Niedermenniger, Saarwein.

Niederwallufer, Rheingauer W.

Nieren; rognons; engl. kidneys: ~fett siehe graisse; ~-Braten (vom Kalb), longe de veau rôtie, engl. roast loin of veal.

Niersteiner, rheinhess. Wein.

nieule (f) fz, e, Eisen-Kuchen (ganz dünnes waffelart. Gebäck).

niflette (f) fz, kleiner Butterteig-Kuchen, bsd. ~ de Provins.

night-cap e, amerik. gemischtes Getränk, Schlummerpunsch.

night-hawk e I. Nachtfalke, fz.

haleur (engl. auch bullbat; siehe M 801). II. Nachtschwalbe, fz. engoulevent d'Europe (engl. auch goat-sucker; siehe M 782).

nightingale e; Nachtigall; rossignol.

Nilbarsch; brune, variole; engl. Nile perch.

Nilgans; oie-renard; engl. fox-goose (siehe M 808).

Nilgau, Blaubull (Antilopen-Art); fz. nil(-)gaut, taureau bleu; engl. nylg(h)au, nilgau, neelghau (siehe M 905).

Nilpferd; hippopotame; engl. hippopotamus, river-horse, zeekoe (siehe M 876).

Nilsson: Christine ~, schwed. Opernsängerin (geb. 1843); consommé à la ~ ist eine klare Kraftbrühe mit buntfarbigen Geflügel-Klößchen; côtelettes à la ~ sind kalte Koteletts v. gehacktem Geflügelfleisch m. Suprême-Sose usw. (siehe M 740); petites timbales à la ~ sind kleine Geflügel-Pasteten (siehe M 747).

nîmois (m), ~e (f) fz; aus Nîmes; engl. Nîmes . . .: bouillabaisse, potage, petits pâtés de mouton à la ~e siehe M 234, 244, 551.

nioky fz = gnoquis.

nip e, amerik. gemischtes Getränk.

Nissel, Nüßli-Salat = Feldsalat.

nitouche (f) fz, Kuchen mit Pistazien-Backcreme (s. M 1399).

nivernaise (f) fz, e, Möhren-Garnitur (s. M 1169): consommé à la ~, Kraftbrühe mit ausgestochenen Möhren; sauce à la ~, weiße Sose mit gelben und weißen Rüben (siehe M. 1141).

nizam (m) fz: perles du ~, Sago- oder Tapioka-Grieß.

Noailles: duchesse de ~, Oberhofmeisterin der Königin Marie-Antoinette v. Frkr.; grosse pièce, côtelettes de veau, poupiettes de veau, petites croustades, quenelles de perdreau, omelette à la ~ siehe M 504, 605, 613, 635, 688, 821, 1233.

nocake e, geröstetes Maispulver der Indianer.

noce (f) fz, Mus aus Hafer-Grütze mit Milch oder Butter zubereitet.

noces (f/pl) fz; Hochzeit; wedding, marriage: ~d'argent, silberne Hochzeit, engl. silver wedding; ~d'or, goldene Hochzeit, golden wedding; gâteau de ~, Hochzeits-Kuchen, engl. wedding-, bride-, bridal cake; dîner, banquet de ~, Hochzeits-mahl, -Bankett, engl. wedding-dinner, -banquet, -feast.

Nocke (f), **Nockerl** (n) dtsch: Art Mehlkloß, vom it. gnocco (pl. gnocchi) abgeleitet; franz. noque, nocle, gnoquis, engl. noque, dumpling (siehe M 1348). Vgl. boulette.

nocle (f) fz, e = noque.

Noël (m) fz; Weihnachten; Christmas: gâteau de ~, Weihnachts-, Christstolle(n), englisch Christmas cake; pain d'asperges à la ~ siehe M 972; vgl. bûche.

noeud (m) fz I. Knoten, engl. knot. II. Schleife, Schlinge. III. ~s de fruits, Fruchtknoten (verschiedenfarbige Bänder v. Apfel-, Aprikosen- etc. Paste, welche knotenartig gedreht sind). IV. (in Päckchen) zusammen gebundene Speckschwarten.

nogg e siehe egg-nogg.

noir (m), ~e (f) franz; schwarz; engl. black: un petit ~, ein Täßchen schwarzen Kaffees; un ~ chic, stark mit Cichorie versetzter Kaffee.

noisette, noisille (f) fz; Haselnuß; engl. hazel-nut: ~ franche, Lambertsnuß, engl. filbert; ~ de terre, Erd-nuß, -mandel, -eichel, -bohne, -pistazie, engl. peanut, earth-nut; beurre à la ~, geklärte (goldgelbe) Butter (siehe M 1125).

noix (f) fz; Nuß, Walnuß; engl. nut, walnut: ~ d'Amérique, ~ de Brésil, Para-, Sara-, brasilianische

Nuß, engl. Brazil nut, cream-nut; ~ d'arec, Arekanuß, engl. arecanut; ~ de coco, Kokosnuß, engl. cocoanut; ~ d'hickory, Hickorynuß, engl. hickory-nut; ~ d'Istrie, Istrianer Nuß, engl. Istrian nut; ~ de veau, Kalbsnuß, engl. cushion of veal (vergleiche fricandeau); ~ de Bruxelles, Nüsse aus Mandelteig; ~ en surprise, mit Likör-Bonbons gefüllte Nußschalen; ~ de jambon, Blumenschinken, engl. cushion of ham (siehe M 582). [Mahlzeit.

none-meat e, Art Nachmittags-

nonesuch e I. (a) unvergleichlich, fz. nonpareil. II. (s) 1. Art Apfel. 2. kleine Art Biskuit.

nonnat (m) fz I. ganz kleiner Fisch. II. bei Nizza (nonnats de Nice) häufig vorkommender, dem englischen Weißfisch (whitebait) ähnelnder Weißfisch. In Italien gibt die junge Brut des »acquadella«, einer Art des Ährenfisches, in Butter gebacken oder in Milch gesotten, ein beliebtes Gericht, welches dort allgem. nonnat heißt.

Nonnen-Biskuit, kleine Törtchen aus Biskuit, das aus Mandeln, Orangenblüten-Wasser, Eigelb, Eierschnee usw. bereitet ist.

Nonnen-Fürzchen siehe pets de nonne.

Nonnen und Kapuziner, Weißbrotschnitten, die einen in versüßte Milch getaucht, mit Staubzucker bestreut (Nonnen), die anderen in süßen Rotwein getaucht, paniert, in Butter gebacken (Kapuziner), abwechselnd auf einer Schüssel im Kranz angerichtet u. Kirschsose dazu gegeben. Manche legen auch je zwei Brotscheiben (eine Nonne und einen Kapuziner) übereinander.

nonnette (f) fz I. junge Nonne, young nun. II. Nonnen-Brötchen.

nonpareil (m), ~le (f) fz I. (a) unvergleichlich, engl. nonpareil, nonesuch. II. ~le (s/f) 1. das Kleinste in seiner Art. 2. Art sehr kleiner Zuckerkörner, die man verschieden gefärbt zum Bestreuen feinen Backwerks gebraucht. 3. Art Apfel. 4. potage à la ~le, französische Gemüse-Suppe (s. M 279); sauce à la ~le, holländische Sose mit Hummer-Butter u. Hummerfleisch (siehe M 1141).

noodle e; Nudel; fz. nouille.

noque, nocle (f) fz; Nocke; engl. dumpling, noque; it. gnocco (siehe M 1169).

Nordhäuser, Nordlicht, Kornbranntwein aus Nordhausen (Stadt im preuß. Reg.-Bez. Erfurt).

Norfolk, engl. Grafschaft, Sitz des ber. streng katholischen Geschlechts der Herzöge von N.: potage à la ~, Wildenten-Suppe (s. M 196, 210); boulettes, oeufs à la ~ siehe M 980, 1102.

Norheimer, Nahe-Wein.

normand (m), ~e (f) fz; normännisch, aus der Normandie; engl. Norman: à la ~e ist eine Fischgarnitur, bestehend aus Fischklößchen, Austern, blanchierten Muscheln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen u. normännischer Sose (siehe M 1169); sauce à la ~e siehe M 1141; bisque à la ~e, Krabben-Suppe mit Reis; anguille, barbue, brochet, cabillaud, dorée, éperlans, goujons, maquereau, matelote, perche, sandat, saumon, sole, filets de sole, turbot, ragoût de homard, côtes de boeuf, hachis de boeuf, aspic de veau, haricot de veau, chapon, poularde, pommes de terre, oeufs, omelette, croûtes, sorbet, flan, galette, gâteau à la ~e siehe M 296, 303, 308, 313, 327, 328, 336, 347, 350, 363, 375, 381, 390, 394, 409, 432, 483, 504, 597, 619, 662, 703, 1050, 1108, 1120, 1227, 1337, 1372, 1374, 1385.

Northumberland, engl. Grafschaft: pâté de gibier à la ~ siehe M 874.

Norvége, Norwége, Norwège fz; Norwegen; engl. Norway.

norvégien (m), **~ne** (f) fz; norwegisch; Norwegian: sauce à la ~ne, kalte Kräuter-Sose mit Eigelben (s. M 1151); oeufs à la ~ne, Eier m. Sardellen-Fülle (s. M. 1102); omelette à la ~ne, mit Sardellenmus gefüllter Eierkuchen; morue sèche, saumon salé, pouding, biscuit, gâteau à la ~ne siehe M 357, 381, 1248, 1341, 1385.

nos, noves (f/pl) fz I. Leber u. Zunge des Kabeljaus gesalzen. II. Schwimmblase d. Kabeljaus, engl. cod-sound (meist pl. cod-sounds). Vgl. M 359.

nose-bag e, Kellner-Argot: Besucher eines Wirtshauses, der sich Essen mitbringt.

nose-smart e; Brunnenkresse; fz. cresson de fontaine.

Nostitz, altes Adels-Geschlecht der Oberlausitz: pommes de terre, salade à la ~ siehe M 1050, 1189.

noue (f) fz = nos.

nougat (m) fz, e, Nougat, (Mandel-)Kruste: ~ aux avelines, Nougat von Haselnüssen; ~ aux pistaches, Nougat von Pistazien (s. M 1343, 1399); petit ~, kleiner Nougat (siehe M 1404); sauce ~, sauce nougatine, süße Mandel- und Vanille-Sose (siehe M 1156).

nougatine fz = nougat (z. B. gâteau ~, sauce ~ = gâteau, sauce nougat).

nouille (f) fz; Nudel; englisch [noodle (s. M 1033).

nourishment e I. Ernährung. II. Nahrung, fz. nourriture.

nouveau (m), **nouvelle** (f) fz; neu; engl. new.

Novare (f) fz; Novara (it. Stadt); engl. Novara: sauce de ~ = sauce à la novaroise.

novarois (m), **~e** (f) fz; novaresisch, aus Novara; engl. Novarese: biscuit à la ~e siehe M 1359; sauce à la ~e siehe M 1141 u. 550, Fußbemerkung 12.

noyau (m) fz I. Stein, Kern (im Obst), engl. stone, kernel: ~x de pêche, Art Konfekt. II. sehr feiner Likör, echt nur aus Martinique kommend, wirkt, wenn unmäßig genossen, schädlich, weil er aus den stark blausäurehaltigen Kernen einer in Westindien wachsenden Frucht hergestellt wird. In Frankreich finden sich Nachahmungen, die mit Aprikosen-Kernen, bitteren Mandeln, Orangenblüten-Wasser usw. hergestellt sind. Vgl. M 1156, Fußbem. 1.

Nudel-Flecke; fz. und engl. ravioles (siehe M 1060).

Nudelholz; rouleau; roller.

Nudeln; nouilles; engl. noodles (s. M 1033): Band-~, lazagnes, engl. lasagnes; Faden-~, vermicelle, engl. vermicelli; Röhr-~, Hohl-~, fz. und engl. macaroni; italienische ~, pâtes d'Italie, engl. macaroni; süße ~, nouilles sucrées, engl. sweet noodles (siehe M 1231, 1348).

Nüdschnitten: zerschnittene Oblaten mit eingemachten Früchten belegt, mit Teig ringsum eingefaßt und in Schmalz gebacken.

nuits (m) fz, Burgunder-Wein (siehe M 1622).

nulli (m) fz, Eierspeise mit Rosenwässer und Zucker.

nuptial e; hochzeitlich; fz. nuptial, nuptiale: ~ repast, Hochzeitsschmaus, fz. dîner de noces.

Nuremberg fz, e, Nürnberg (bayr. Stadt): petits gâteaux au miel de ~, Nürnberger Lebkuchen, engl. Nuremberg gingerbread.

nurembergeois (m), **~e** (f) fz; nürnbergisch; Nuremberg...: soufflé à la ~e siehe M 1256.

Nuß; noix; nut: welsche ~, noix, engl. walnut; brasilianische ~, noix d'Amérique, engl. Brazil nut (siehe M 1202); ~branntw., brou de noix; ~beigl, ~beugl, ~beugel: gerolltes, halbmondförmiges Gebäck v. mürbem Teig, gefüllt mit Walnußkern-

mus; ~öl, huile de noix, engl. nut-oil; ~putizen, ~potizen: slawisches National-Gebäck; ~torte, fz. tarte de noix.

Nuß: unterer Muskel einer Kalbskeule (vgl. fricandeau).

Nußberger, niederöstr. Weißwein.

Nußdorfer, niederöstr. Weißw.

nut e I. Nuß, fz. noix. II. Haselnuß, fz. noisette.

nutcake e I. Nußkuchen. II. Art Pfannkuchen.

nutmeal e, Nußkern-Mehl.

nutmeg e; Muskatnuß; muscade.

nymphe verte fz, Absinth.

O.

oat, meist pl. **oats** e; Hafer; fz. avoine: ~-bread, Haferbrot; ~-cake, Hafer-Kuchen; ~-grit, Hafergrieß; ~-groats(pl), Hafer-Grütze, fz. gruau d'avoine; ~-malt, Hafermalz; ~-meal I. Hafer-mehl, -Grütze, fz. gruau d'avoine, II. Haferschleim, franz. crème d'avoine.

oaten e, aus Hafer(mehl).

oatmeal e = oat-meal; ~brose, schottische Hafer-Grütze (s. M 276); ~ cream, Haferschleim, fz. crème d'avoine.

Oberingelheimer, rheinhessisch. Rotwein.

Oberkellner; fz. maître garçon, oft maître d'hôtel; englisch head-waiter.

Oberländer, Weingattung im schwz. Kanton Skt. Gallen.

Obers: das ~, seltener der ~ = Sahne, Rahm; ~schaum = Schlagsahne.

Oblaten, fz. und engl. oublies: dünne, aus ungesäuertem Weizenmehl gebackene Scheiben, die bei geringer Anfeuchtung weich werden. Sie dienen oft als Unterlage für feine Backwaaren; Karlsbader ~, oublies de Carlsbad, engl. Carlsbad oublies (siehe M 1400).

Obst, fz. und engl. fruits (pl): frisches ~, fruits frais, engl. fresh fruits; gedünstetes ~, fz. u. engl. compote; eingemachtes ~, fruits confits, engl. preserved fruits; getrocknetes ~, fruits secs od. séchés, engl. dried fruits; ~-Kaltschale, soupe froide aux fruits, engl. cold fruit-soup; ~mus, purée de fruits, engl. purée of fruits.

obstacle (m) fz, e; Hindernis: beefsteak aux ~s, Beefsteak mit Hindernissen (mit Zwiebeln auf beiden Seiten in brauner Butter gebraten, recht vorsichtig ein frisches Ei darauf geschlagen, mit Bratkartoffeln usw. angerichtet; Näheres siehe M 471).

occhi-pocchi it; buntes Gefrorenes; engl. hokey-pokey (siehe M 1323).

Ochs; boeuf; engl. ox, beef; ~gaumen, palais de boeuf, engl. ox-palate.

Ochsen-...: ~-Augen siehe oeil; ~-Gurgeln (bayr. Gebäck), gorges de boeuf, engl. ox-gorges (siehe M 1230); ~has = Lenden-Braten; ~herz, coeur de boeuf, engl. ox' heart; ~kluft = Keule; ~maul, museau, muzzle de boeuf, engl. ox-muzzle, ox-cheek; ~maul-Salat, salade de museau de boeuf, engl. ox-cheek salad; ~schwanz, östr. ~schlepp, queue de boeuf, engl. ox-tail; ~schwanz-Suppe, potage aux queues de boeuf, engl. ox-tail soup; ~-Zunge I. langue de boeuf, engl. ox-tongue, II. = Borretsch.

Ockenheimer, rheinhess. Wein.

Ockfener, Saar-Wein.

Odenas, Burgunder-Wein im Beaujolais.

Odobeşi, rumänischer Wein.

oeil (m) fz; Auge; eye: **yeux**

(pl), Augen (im Käse, Brot, in der Suppe usw.); yeux de bouillon, Fettaugen in der Suppe; yeux de boeuf, Ochsen-Augen (Setzeier). **oeil de perdrix,** Champagner von mehr bräunlicher Färbung.

oeuf (m) fz; Ei; engl. egg: blanc d'~, Eiweiß, white of an egg; jaune d'~, Eidotter, Eigelb, engl. yolk (of an egg); ~s brouillés, Rührei(er), engl. scrambled od. buttered eggs; ~s en caisses, Eier in Porzellan-Kästchen, engl. eggs in eases; ~s en coeottes, Eier in Näpfchen, engl. eggs in small cups; ~s à la coque, Eier in der Schale, gekochte Eier, engl. plain boiled eggs; ~s crus, rohe (frische) Eier, engl. raw (fresh) eggs; ~s durs, ~s durcis, hartgesottene Eier, engl. hard-boiled eggs; ~s à l'eau salée, Soleier, engl. eggs boiled in salt water; ~s farcis, gefüllte Eier, engl. stuffed eggs; ~s frais, frische Eier, engl. new-laid eggs; ~s frits, gebackene Eier, engl. fried eggs; ~s mignons, verlorene Eier mit Spargel-Spitzen, engl. poached eggs with asparagus-points; ~s au miroir, ~s miroités, Spiegel-Eier, engl. shirred eggs; ~s mollets, ~s à la mouillette, weich gesottene Eier, engl. soft-boiled eggs; ~s moulés, Spiegel-, Setzeier, engl. shirred eggs; ~s à la neige, Eierschnee, engl. frothed eggs; ~s de Pâques, Oster-Eier, engl. Easter-eggs; ~s sur plat, Spiegel-Eier, engl. eggs on the plate; ~s pochés, verlorene Eier, engl. poached eggs; ~s renversés, auf beiden Seiten gebratene Spiegel-Eier, engl. eggs fried on both sides; ~s de mouettes, Möwen-Eier, engl. mew-eggs; ~s de vanneau, Kiebitz-Eier, engl. plover's eggs. Näheres vgl. M 1081—1124, 1232. [Wein.

Ofener, roter u. weißer Ungar-

Ofenkloß siehe boule.

Ofenschlupfer, Art sehwb. Mehlspeise.

offa (f) it, Art Kuchen.

office fz I. (m) 1. Obliegenheit. 2. Büreau, Geschäfts-Lokal. 3. Gottesdienst, Meßamt. 4. Anrichten d. Tafel. 5. Dienerschaft großer Herren. II. (f) 1. Speise-, Tischgerät, Silber-Kammer. 2. Büffett. 3. Zimmer für Bedienstete, engl. ebenfalls office: crème d'~, pâte d'~, gaufres d'~ siehe M 1272, 1348, 1390.

Ohio-Weine: Ohio ist der Staat der nordamerik. Union, welcher von allen amerikan. Produktions-Staaten zuerst Weinbau in größerem Maße getrieben hat. Die Hauptrebe ist die Catawba, ferner sind angepflanzt Cape od. Schuylkill Muscadel, Isabella, Lenoir, Missouri, Nortons Virginia, Herbemont, Minors Seedling. Bedeutende Kellereien befinden sich in Cincinnati, Sandusky und Toledo und am ganzen Erie-See.

Ohligsberger, Mosel-Wein.

Ohm: Weinmaß, welches in den verschiedenen Gegenden Deutschlands verschiedenen Inhalt hat (in Hochheim 160 l, in Traben u. Trarbach a. d. Mosel 145 l, in Wiesbaden 135,500 l, in Frankfurt a/M. 143,410 l, in Hessen 160 l, in Hannover 155,758 l.

Ohr; oreille; engl. ear.

Ohrfeige: Gebäck aus Kartoffelmehl, Milch, Eigelben, Eierschnee, Zucker usw., mit Marmelade bestrichen.

oie (f) fz; Gans; engl. goose (pl. geese); it. und sp. oca: ~ en gelée, Gansweißsauer, engl. goose in jelly (s. M 680); ~ confite, Pökelgans, engl. corned goose; ~ fumée, Spickgans, engl. smoked goose; ~ rôtie, Gänsebraten, engl. roast(ed) goose; ~ salée, Pökelgans, engl. salt(ed) goose; ~ sauvage, Wildgans, Graugans, engl. wild goose; ~-renard, Nil-, Fuehsgans, engl. fox-goose (siehe M 808).

oignon, ognon (m) fz; Zwiebel, Bolle; engl. onion (s. M 1034, 1169): sauce aux ~s, Zwiebel-Sose (siehe M 1141).

oignonade (f) fz; Zwiebel-Gericht; dish of onions.

oignonet (m) fz, Zwiebel-Birne.

oignonette (f) fz; kleine Zwiebel; small onion.

o(i)gnonnée (f) fz; Zwiebel-Suppe; onion-soup.

oil e; Öl; huile.

oille (f) fz; Oilli, Olio; engl. olio; sp. olla: I. spanisches Mischgericht v. Kichererbsen (garbanzos), Würstchen (chorizos), allen Arten von Gemüsen, Rindfleisch, Huhn und Speck, sp. auch **olla pudrida** oder **podrida.** II. 1. eine diesem Gericht ähnliche Suppe. 2. solche ohne Fleisch an Fasttagen. III. früher pot à ~, Art großer silberner Suppennapf (Näheres s. M 164, 277). Vgl. cocido und puchero.

oiseau-mouche (m) fz; Kolibri; engl. humming bird.

oison (m) fz; junge Gans, Gänschen; engl. green goose, gosling (siehe M 690).

Oka, Weinmaß in der Türkei (1,281 l).

Ökonom; économe; engl. steward.

okra e = gombo.

okroschka, kalte russische Suppe I. von Fisch, mit Gurken, Lauch, Kwas, sauerem Rahm usw. II. von Fleisch usw. III. von Verschiedenem. Näheres siehe M 266.

Öl; huile; engl. oil.

oladja russ, Art Mehlklöße (siehe M 981).

old e; alt; fz. vieux, vieille.

Old Tom e, Art Wacholderschnaps (gin).

oléo-margarine (f) fz; Oliven-Margarin, Kunstbutter; engl. oleomargarin(e). Vgl. »Margarine«.

oleraceous plants e, Gemüse-Pflanzen, Küchen-Kräuter, fz. herbes, plantes potagères.

Oligsberger siehe Ohligsberger.

olio e, siehe oille.

olive (f) fz, e, Olive: ~s farcies, gefüllte Oliven, engl. stuffed olives; ~s marinées, eingemachte Oliven, engl. pickled olives; ~s noires, auf d. Baume reif gewordene Oliven, engl. black olives; ~s picholines, Picciolinen (nach der Methode des Genuesen Picciolini konservierte Oliven); ~s vertes, eingemachte Oliven, green od. preserved olives (siehe M 1035).

olive e I. Olive (Frucht des Ölbaums), fz. olive. II. (Fleisch-) Röllchen; fz. paupiette.

oliver e, junger Aal.

olivette, olivète (f) fz, Ölrettich.

olla sp, e I. irdener Topf, Krug. II. = olio, oille. III. in Amerika: poröser irdener Krug zum Kühlhalten des Wassers.

olla pudrida, olla podrida sp, siehe oille.

öllebrö dän., Biersuppe m. Brot.

Olluca, in Peru anstatt d. Kartoffel gepflanzt und gegessen.

Olmützer Quargel, Art kleiner Sauermilch-Käse aus Magermilch (siehe M 1436).

ölöbrö = öllebrö.

Ölsardinen; sardines à l'huile; engl. sardines in oil.

Öl-sose, -tunke, nichts sagende, aber oft zu findende Verdeutschung für Mayonnaisen-Sose.

Ölteig, ganz unzutreffende Verdeutschung für Mayonnaise.

oly-koek e, Art Speckkuchen.

ommi, türk. Maismehl-Suppe.

ombre (f) fz; Äsche (Fisch); engl. grayling: ~ bleu, Renke, engl. snipe; ~-chevalier, Ritter (Forellen-Art), engl. golden trout; ~ de mer, Seeadler, Umberfisch, engl. umbra, bar (siehe M 360).

omelet e; Eierkuchen; fz. omelette.

omelette (f) fz; Eierkuchen; engl. omelet: ~ à la célestine, Eierkuchen

mit Frangipan-Creme; ~ aux cèpes, Eierkuchen mit Löcherpilzen; ~ aux confitures, Eierkuchen mit Marmelade; ~ aux fines herbes, Eierkuchen mit feinen Kräutern (Schnittlauch usw); ~ fourrée, gefüllter Eierkuchen; ~ au naturel, einfacher Eierkuchen; ~ rissolée, Mehlschmarr(e)n; ~ au riz rissolée, Reisschmarr(e)n; ~ à la semoule rissolée, Grießschmarr(e)n; ~ soufflée, Eierkuchen-Auflauf (s. M 1115, 1233).

om(m)ule, häufigster Fisch der sibirischen Flüsse, dem Hering an Größe nachstehend.

omnibus (m) fz, e I. Omnibus (großer, billig fahrender Personen-Wagen, zuerst in Paris 1828 eingeführt). II. 1. Glas Wein. 2. zusammen gegossene Wein-Neigen. 3. (kleiner) Hilfskellner.

Omnibus-Kutscher; cocher d'omnibus; engl. omnibus-driver.

Oni Juri siehe tabero.

onion e; Zwiebel; fz. oignon: Welsh ~, Winter-Zwiebel; ~-peel, ~-skin, Zwiebel-Schale; ~-shell, Art Muschel; ~-sauce, Zwiebel-Sose.

oopa(e)k e, Art schwarzer Thee.

ophys (m) fz, Nilgrundel.

opláta, Art Hohlhippen (Gebäck) in Bulgarien.

opossum (m) fz, e; Opossum, virginisches Beuteltier (siehe M 905).

Oppenheimer, rheinhess. Wein.

opsomanie (f) fz, ausschließlicher Geschmack für eine Art Speise.

Opuntia, auch Fackel-, Feigen-Distel genannt, eine zur Familie der Kakteen gehörende Pflanzen-Gattung. Die Früchte sind feigenartig, nach Entfernung der äußeren stacheligen Haut meistens eßbar, schleimig, mehr oder minder süß oder fade. Die Frucht heißt fz. figue d'Inde, figue d'Amérique, engl. Indian fig.

oquassa am., blaurückige Forelle.

orach, orache e; Melde; arroche.

orange (f) fz, Orange: ~ amère = bigarade; ~ dorée, Gold-Orange; ~ douce, süße Orange, Apfelsine; ~ de Messine, Messina-Orange; ~ sanguine, Blut-Apfelsine, englisch blood-orange.

orange e, Orange: bitter ~ = bigarade; Maltese ~, blood ~, Blutapfelsine; mandarine ~, noble ~, Mandarine; Seville ~ = bigarade; ~-agaric, Reizker, Rötling (Pilz); ~-bitters, Pomeranzen-Likör; ~-blossom, Orangen-Blüte; ~-butter, Orangen-Marmelade; ~-chip, kandierte Pomeranzen-Schale; ~-musk, ~-pear, Muskat-, Pomeranzen-Birne; ~-pea, junge unreife Pomeranze; ~-peel, Pomeranzen-Schale; candied ~-peel, kandierte Pomeranzen-Schale; ~-pekoe, Art schwarzer chinesischer Thee; ~-pippin, Art Apfel; ~-thorn, austral. Klebsamen-Gewächs, auch feine eßbare, gelbe Beere.

orangeade (f) fz, e, Orangen-Limonade.

orangeat (m) fz, e, kandierte Orangen- od. Pomeranzen-Schale.

orangelette (f) fz, kleine getrocknete, unreife Pomeranze.

oranger (m) fz; Orangenbaum; engl. orange-tree: fleurs d'~, Orangen-Blüten, engl. orange-flowers, -blossoms; fleurs d'~ pralinées, gebrannte Orangen-Blüten, englisch burnt orange-flowers; glace aux fleurs d'~, Orangenblüten-Glasur, engl. orange-flower icing (siehe M 1344); sucre aux fleurs d'~, Orangenblüten-Zucker, engl. orange-flower sugar.

orchard e, Obstgarten.

orchard-clam am., Art Venus-Muschel.

ordinaire (m) fz, Suppenfleisch mit etwas Gemüse u. Fleischbrühe.

ordinaire e, gewöhnlicher Tischwein in Speise-Häusern.

ordre (m) fz; Ordnung, Reihenfolge, Bestellung; engl. order.

Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

oreille (f) fz; Ohr; ear: ~ de mer, Meerohr (Art Schnecke), engl. ormer.

orfraie (f) fz; Fischadler; engl. osprey (siehe M 809).

orge [als Pflanze (f), als Gemüse (m)] fz; Gerste; engl. barley: crème d'~, ~ passé, Gersten-Schleim, engl. barley-cream; gruau d'~, Gersten-Grütze, engl. barley-groats; sucre d'~, Gersten-Zucker, engl. barley-sugar; ~ mondé, (Gersten-)Graupen, Rollgerste, engl. peeled barley, Scotch barley; ~ mondé à la mode d'Ulm, Ulmer Gerste; ~ perlé, Perlgraupen, engl. pearl barley, French barley.

orgé (m), ~e (f) fz, mit Gersten-Wasser versetzt.

orgeade (f) fz = orgeat.

orgeat (m) fz, e, Mandelmilch; it. orzata (f); sp. almendrada (f): sauce à l'~ siehe M 1156.

orgeater fz, mit Mandelmilch versetzen, bereiten.

orgeis e = ling. [Gerste.

orgeot (m) fz, März-, Sommer-

orgeu, pl ~x, (m) fz, Salm (Lachs) im zweiten Jahre.

oribi (m) fz; Bleichbock (Antilopen-Art); engl. bleekbok, oribi (siehe M 905).

oriental (m), ~e (f) fz; morgenländisch, östlich; engl. oriental, auch Oriental: filet de boeuf à l'~e ist gebeizte Rindslende mit einer Pfeffer-Sose (siehe M 494); oeufs brouillés à l'~e ist Rührei mit Paradiesäpfeln usw. (s. M 1084); charlotte à l'~e ist eine Pistazien-Charlotte (s. M 1266); gelée à l'~e ist eine Mandarinen-Sulze (siehe M 1279); pain d'ananas, bombe à l'~e siehe M 1283, 1305; plombière à l'~e ist gefrorene Erdbeer-Creme (siehe M 1311); mousse à l'~e ist Schaumgefrorenes von Erdbeeren (s. M 1323); croquembouche à l'~e ist eine Hohlkruste von mit Mandelteig gefüllten Datteln.

orientale (f) fz, viereckiges Biskuit-Törtchen, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit verschiedenen Glasuren überzogen (s. M 1400).

oriental sauce, engl. würzige Flaschen-Sose.

orignal (m) fz; Mustier, kanadisches Elenticr; engl. moose-deer, elk (siehe M 905).

orillette (f) fz = mâehe.

Orléans, franz. Stadt (Loiret); Philippe d'~, einziger Bruder Ludwigs XIV. (1640—1701), Stammvater der maison d'~, der jüngeren Familie der Orleans: consommé à la d'~ ist eine Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen und verlorenem Ei; potage à la d'~ ist eine durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Tapioka; sauce à la d'~ ist eine kräftige Sose mit Trüffeln, Champignons usw. (siehe M 1141); filets de merlan, noix de veau, pain de volaille, carottes, croquettes de pommes de terre, oeufs, beignets, pouding, ananas glacé, biscuit glacé, glace de crème, parfait, pouding glacé, macarons, navettes à la d'~ siehe M 353, 627, 746, 984, 1055, 1108, 1219, 1291, 1299, 1301, 1314, 1325, 1327, 1394, 1398.

orly, horly (m) fz, e, Fisch, Fleisch in Schlag-, Backteig gehüllt und gebacken: ~ de filets de sole, ~ d'huîtres usw.; ebenso oft findet man aueh: filets de sole à l'Orly, huîtres (frites) à l'Orly, was auch richtig ist.

ormer e; Meer-, Seeohr; fz. ormier (= abalone).

ormet (m) fz = ormier.

ormier (m) fz; Meer-, Seeohr, Irismuschel; engl. ormer, sea-ear, car-shell, abalone: Schnecken-Gattung mit vielen Arten, großer Handel damit in Kalifornien.

oro: vino d'~, Libanon-Wein.

orouge (f) fz; Kaiserling, Kaiserschwamm; engl. golden agaric (siehe M 1036, 1078).

orphe (m) fz I. Würfling, Orf, (Karpfen-Art), engl. orf, orfe, golden ide. II. rosenroter Brassen.

orphie (f) fz; Horn-, Nadelhecht; engl. garfish (siehe M 361).

Orsay: d'~, Neffe von Grimod de la Reynière; Café d'~, an der Ecke der rue du Bac und des quai d'~, eines der bekanntesten Pariser Cafés, jetzt eingegangen; potage à la d'~ ist eine mit Eigelben u. Spargelmus abgezogene Geflügel-Suppe, in welcher abgeschälte Tauben- oder Perlhuhn-Eier und in Streifen geschnittenes Taubenfleisch sich befinden (s. M 207); côtelettes de chevreuil à la d'~, mit brauner Chaud-froid-Sose überzogene Rehrippchen, auf einem Rand von Wildbrot (pain de gibier) angerichtet, in die Mitte ein Trüffel-Salat (siehe M 852); oeufs pochés à la d'~, verlorene Eier auf Röstbrotschnitten m. weißer Kraftsose (siehe M 1108).

Orsini, ber. it. Fürsten-Familie (in Frkr.: des Ursins): boeuf braisé à l'~ siehe M 474.

ort fz; brutto; engl. gross: poids ~, Brutto-Gewicht.

Örtel südd = (Ochsen-)Schwanz.

Ortenauer, Wein aus der Ortenau, einer Landschaft in Baden. Die Rotweine der Ortenau (Affenthaler, Zeller) sind die berühmtesten Badens (siehe M 1566).

ortie (f) fz; Brennessel; engl. nettle (s. M 1036); ~ de mer, Seerose, Seenelke, engl. sea-anemone (siehe M 443).

ortolan (m) fz, e; Garten-, Fettammer, Ortolan; it. ortolano (siehe M 809).

Orvieto, italienischer Weißwein in Umbrien.

os (m) fz; Knochen; bone.

oseille (f) fz; Sauerampfer; engl. sorrel; it. acetosa; sp. acedera.

Osiris, ägypt. Gott der schaffenden Kraft des Lichtes u. der Feuchtigkeit, Prinzip des Guten u. Schönen, Sohn des Seb und der Nut, Bruder u. Gemahl der Isis, Vater des Horos, in ganz Ägypten verehrt (vgl. M 1857).

Osmazom (vom griech. osme, Geruch, und zombs, Fleischbrühe), fz. osmazôme, engl. osmazome: veraltete Bez. für eine Art Fleischextrakt (in Alkohol löslicher, den Geruch enthaltender Extrativstoff des Fleisches).

Ostende (f) fz; Ostende (belg. Hafen- und Badeort); engl. Ostend(e): huître d'~, Ostender Auster, engl. Ostend(e) oyster.

ostendois (m), ~e (f) fz; ostendisch; engl. Ostend(e) ...: salade à l'~e, Art Austern-Salat (s. M 444); escalopes de filet de boeuf, oeufs à l'~e siehe M 499, 1101.

Oster-Eier; oeufs de Pâques; engl. Easter-eggs (siehe M 1102).

osteria (f) it, Gasthof, Schenke.

Osterlamm siehe agneau.

österreichisch; autrichien(ne); engl. Austrian.

österreichische Weine: I. Nieder-Österreich: Badener, Bisamberger, Brünnersträßer, Gumpoldskirchener, Hollenburger, Klosterneuburger, Lamplberger, Mailberger, Matzener, Mödlinger, Nussberger, Nussdorfer, Pfaffstättener, Retzer, Vöslauer, Weidlinger (s. M 1737). II. Ober-Österreich: Aschauer.

ostrich e; Strauß; fz. autruche.

Östricher, Rheingauer Wein.

ostropèlu, rum. Mischgericht v. gebratenen Masthühnchen.

Ostsee; la Baltique; engl. Baltic.

Oswego, Fluß u. Stadt im Staate New York: ~ biscuit, Art (längliches) Biskuit; ~ pudding, Maismehl-Pudding mit Fruchtsulze (s. M 1248); ~ starch, Oswego-Maisstärke; ~ tea, Oswego-Thee.

Otard, Dupuy et Cie., bekannte Cognac-Firma.

otter e; Fischotter; fz. loutre (siehe M 909).

ouabe-oil e, Art Öl aus einer Nabelanthere.

oublie (f) fz; Oblate, Hohlhippe (dünnes, zwischen Eisen gebackenes, tütenförmig zusammengerolltes Waffel-Gebäck); engl. cornet-wafer (s. M 1400). Vgl. »plaisir«.

oublierie (f) fz, Hohlhippen-Bäckerei.

oublieur (m) fz, ehm. Kuchenbäcker-Junge, der Hippen (oublies) auf den Straßen von Paris (gewöhnlich gegen 8 Uhr abends) ausrief.

oucha, ouka russ, Uka (Art russische Fischsuppe, siehe M 246).

ouïcou (m) fz, aus Maniok, Bananen, Bataten, Mais oder Zuckerrohr bereitetes geistiges Getränk der Indianer.

ouille (f) fz = oille.

oukrop, tschechische Zwiebel-Suppe (siehe M 275).

oule (f) fz; Topf; engl. u. sp. olla.

ours (m) fz; Bär; engl. bear: jambon d'~, Bären-Schinken, engl. bear-ham; pattes d'~, Bären-Tatzen, engl. bear-paws (s. M 905); ~ blanc, Eisbär, engl. white bear; ~ gris, Grislybär, engl. grizzly bear; ~ des Indes, Lippenbär, engl. sloth bear, Indian bear; ~ de Tibet, Kragenbär, engl. Thibet bear.

oursin, doussin (m) fz; Seeigel; engl. sea-urchin, sea-egg, sea-hedgehog.

ourson (m) fz; junger Bär; cub bear (siehe M 906).

ourson, ourseau (m) fz; schwarzer (amerik.) Bär; engl. (American) black bear (siehe M 907).

outarde (f) fz; Trappe (Gattung der Stelzvögel); engl. bustard (s. M 811); grande ~, Großtrappe, engl. great bustard (s. M 795); petite ~ = canepetière.

outardeau (m) fz; junge Trappe; young bustard.

ouverture (f) fz; Öffnung; engl. aperture.

ouvrage (m) fz; Arbeit, Werk; engl. work.

ouvrer fz: linge ouvrée, geblümtes Tischzeug.

ouvrir fz; öffnen; to open.

overdo (v/a) e, zu stark kochen, braten oder backen; **overdone,** zu stark gebraten, übergar.

owl e; Eule; chouette.

ox, pl ~en, allg. auch cattle, e; Rind, Ochs; fz. boeuf: ~-cheek, Ochsen-Backe, -Wange; ~-palate, Ochsgaumen, fz. palais de boeuf (auch kleines Gebäck von Blätterteig); ~-tail, Ochsenschwanz, franz. queue de boeuf; ~-tail soup, Ochsenschwanz-Suppe; ~-tongue, Ochsen-Zunge, fz. langue de boeuf.

Oxford, engl. Universitätsstadt: ~ John, krustierte Hammel-Schnitzel (s. M 551); ~ sausages, Oxforder Würstchen (s. M 591); ~ sauce, Apfelsinen-Sose mit Senf u. Johannisbeer-Sulze, fz. sauce à l'oxfordienne (siehe M 1151).

Oxhoft; fz. barrique; engl. hogshead: größeres Maß für Wein und Spirituosen, von verschiedenem Inhalt, der meist zwischen etwa 200 und 240 l schwankt. In Deutschland umfaßte das Oxhoft meist $1^1/_2$ Ohm (s. d.), ein Bordeaux-Oxhoft ist 225 l. Näheres siehe in der Tabelle der Flüssigkeits-Maße im »Meisterwerk der Speisen und Getränke«, S. 2010.

oxycrat (m) fz; Wasser mit Weinessig; engl. oxycrate.

oyonnais (m), ~e (f) fz, aus Oyonnax (fz. Stadt im Dép. Ain): sauce à l'~e, Mayonnaise-Sose mit Wildsaft (siehe M 1151).

oyster e; Auster; fz. huître: Burnham, native, Whitstable ~s sind englische Austern; Blue Point, East River, Rockaway, saddle rock, Mill Pond ~s sind amerikanische Austern; baked ~s, gebackene Au-

stern, fz. huîtres au gratin; broiled ~s, geröstete Austern, fz. huîtres grillées; curried ~s, Austern mit Kari, fz. huîtres au kari; devilled ~s, geröstete Austern mit Butter, Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer, fz. huîtres à la diable; fried ~, gebackene Austern, fz. huîtres frites; ~s au naturel, rohe Austern mit Butter und Zitrone; scalloped ~s, in Muscheln mit Brotkrume, Gewürz usw. gebratene Austern; ~s on the half shell, Austern roh, aber geöffnet und auf der halben Schale serviert, fz. huîtres à l'écaille, huîtres en coquilles, auch huîtres au naturel; vegetable ~ = oyster-plant.

oyster-...: ~-bar, Auster-Büffett; ~-catchup, Art würzige Austern-Sose in Flaschen; ~-fork, Auster-Gabel; ~-green, Meerlattich; ~-gumbo, gebratene Austern mit Gumbo (s. M 437); ~-knife, Auster-Messer, ~-man, Auster-Züchter, -Fischer, -Händler, -Öffner; ~-mushroom, Auster-, Buchenpilz, Drehling; ~-pie, Auster-Pastete; ~-plant I. Auster-Pflanze, II. lauchblätteriger Bocksbart, Haferwurz, fz. salsifis noir; ~-shell, Auster-Schale; ~-shop, Auster-Laden, -Bude.

P.

Pa(a)le, Pahle: Schote, leere Fruchthülse, fz. cosse, engl. husk.

pa(a)len, pahlen: aushülsen, schälen, ausmachen, entkernen, fz. écosser, engl. to husk.

Pa(a)lerbsen, Pahlerbsen: ausgeschälte Erbsen.

Paarl, engl. **Pearl,** Dorf in der Kapkolonie, baut einen trockenen Weißwein.

Paartopf, eigentümlicher, in Pommern, Brandenburg und Ostpreußen üblicher Topf, aus zwei Teilen bestehend, um gleichzeitig zwei Gerichte wärmen und transportieren zu können, durch einen Henkel verbunden, mit zwei getrennten Holzdeckeln. Im Rheinland kennt man solche Paartöpfe auch, doch sind sie da nicht aus Thon oder irdener Masse, sondern meist aus Blech hergestellt und, besonders in der Essener Gegend, unter d. Namen »Henkelmann« bekannt.

pabulo (m) sp, Nahrung, Speise.

paca (m) fz; Paka (dem Meerschweinchen ähnl. kleines Tier); engl. paca (siehe M 907).

pacane (f) fz; Pekane, schwarze Walnuß; engl. pecan-nut (siehe M 1202).

pacha, bacha, pascha (m) fz; Pascha (türkischer Titel); engl. bashaw, basha, pacha, pasha: poulet à la ~, Hähnchen mit gefüllten Eiern (s. M 715); homard à la ~ siehe M 429.

paddebrood (n) holl, Champignon.

paddle e; Garneele; fz. crevette (= shrimp).

padella (f) it, Pfanne.

padellino (m) it, Pfännchen, kleiner Tiegel.

Paduaner Weine, allg. Bez. für die Weine Venetiens.

paellä (f) sp, Reisgericht mit Vögeln, Fischen und Fleisch.

Pafesen = Pavesen, Bofesen.

Paganini: Niccolò ~, Violin-Spieler und Komponist (1782—1840); tête de veau à la ~ siehe M 650.

pageau, pajel, pagel (m), **pagelle** (f) fz I. roter Meerbrassen (Fisch); engl. pagel. II. Marmor-Brassen (siehe M 361).

pagnotta (f) fz, Laib, Brot.

Pahle = Paale.

pahlen = paalen.

Pahlen: Peter Ludwig (Alexe-

jewitsch), Graf von der ~, russ. Staatsmann (1745—1826); côtelettes de gelinotte, côtelettes de perdreau, pouding de fruits à la ~ s. M 793, 816, 1290.

Pahlerbsen, Kneifel-Erbsen = Paalerbsen.

paille (f) fz; Stroh; engl. straw: vin de ~, Strohwein (Wein aus auf Stroh getrockneten Trauben); ~s au fromage, ~s au parmesan, Käse-Stangen, engl. cheese-straws (siehe M 1170, 1444); pommes ~, Strohkartoffeln (fein streifig geschnittene, in Fett gebackene Kartoffeln, siehe M 1051).

pailleret (m) fz; Goldammer; engl. yellow bunting.

paillet (m) fz I. Bleichart, Bleichert (hellroter Wein aus der Provence. II. Strohwein (= vin de paille).

paillette (f) fz I. Flitter, Gold-, Glimmer-Blättchen. II. ~s au fromages = pailles au fromage.

pain (m) fz I. Brot, engl. bread: ~ allemand, deutsches (mit Hefe hergestelltes) Brot, engl. German bread; ~ anglais, sehr weißes, leichtes Brot, English bread; ~ d'avoine, Haferbrot, engl. oatmeal-bread; ~ azyme, ungesäuertes Brot d. Juden, engl. azym(e); ~ bis, Schwarzbrot, engl. rye-bread; ~ bis-blanc, halb schwarzes oder halb weißes Brot, Bäckerbrot, engl. bread of rye and wheat-flour; ~ blanc, Weißbrot, englisch white bread; ~ bourgeois, ~ de ménage, hausbakken B., engl. home-made bread; ~ de cuisine, Küchenbrot, engl. milk-loaf, -roll; ~ français, mit Sauerteig hergestelltes Brot, engl. French bread; ~ de Graham, (ungegorenes) Graham-Brot, engl. Graham bread; ~ mis-bis, halb schwarzes Brot, engl. bread of a dark colour; ~ mollet, Milchbrot, engl. milk-roll; ~ de munition, Kommißbrot, engl. brown George, brown Tommy; ~ noir, Schwarzbrot, engl. brown bread; ~ noir de Westphalie, pompernickel, westfälisches Schwarzbrot, Pumpernickel, engl. pumpernickel; ~ d'orge, Gerstenbrot, engl. barley-bread; ~ perdu, arme Ritter, engl. bread-fritters; ~ rassis, altbackenes Brot, engl. stale bread; ~ de seigle, Roggenbrot, engl. rye-bread; ~ tendre, ~ frais, frisches Brot, engl. new bread; petit ~ blanc, Semmel, (Mund-)Brötchen, engl. roll; petit ~ au sel, Salzstange, engl. salt-stick. II. der Form nach brotartige Speise: 1. aus Füllsel oder Fleischmus, auch von feinen Gemüsen (Champignons, Spargel usw.), im Wasserbade gedünstet und ausgestürzt od. kalt mit Gallerte, meist als Entrée gegeben (vgl. auch »Käse« II.); z. B. ~ de bécasses, ~ de brochet, ~ de chevreuil, ~ de faisan, ~ de foie gras, ~ de gelinotte, ~ de lièvre, ~ de perdreau, ~ de poularde usw. 2. von Reis, Grieß, Tapioka usw., auch von Obst, als warme Süßspeise (s. M 1234) oder als kalte Süßspeise (s. M 1282), auch gefroren (pain glacé, pain de glace; s. M 1324). III. Kuchen od. kuchenartiges Gebäck: ~ d'épice, Gewürz-Kuchen, engl. gingerbread (siehe M 1400); ~ la Catalani, ~ d'évêque, ~ d'Israël, ~ d'Ulm usw. s. M 1400. IV. Klumpen, Masse, Stück(chen): ~ de beurre, Butterweck(e), Stück Butter; ~ de fromage, Laib Käse; ~ de sucre, sucre en ~, Brot Zukker, Zuckerhut; en ~ de sucre, in Zuckerhut-Form. V. ~ de loup, olivenfarbiger Löcherpilz; petit ~ de loup, rostfarbiger Löcherpilz; ~ de Saint-Jean, Johannisbrot, engl. St. John's bread (= caroube); ~ de singe, Affenbrot (vgl. abavi).

pain-d'épicier (m) fz, Pfeffer-, Lebküchler.

pain-poire (m) fz, mit fein vergoldetem Gebäck überzog. Quitte.

Paischel östr = Beuschel, Peuschel.

palais (m) fz I. Palast, engl. palace, it. palazzo, sp. palacio. II. Gaumen, engl. palate, it. palate, sp. paladar: ~ de boeuf, Ochsgaumen, engl. ox-palate; ~ de porc, Schweinsgaumen, engl. pork-palate. III. Art kleines biskuitähnliches Gebäck: ~ de boeuf, Ochsgaumen; ~ de dames, Damen-Gaumen (siehe M 1343, 1401).

Palästina-Weine sind die in Palästina in Syrien wachsenden Weine, von denen der vino d'oro vom Libanon, der Monte-Oliveto vom Ölberg, der Uhla Hebron zu erwähnen sind.

palate e; Gaumen; fz. palais.

palermitain (m), ~e (f) fz; palermitanisch; Palermitan: sauce à la ~e ist eine Art Paradiesapfel-Sose (s. M 1141); salpicon à la ~e, aus klein geschnittenen Maccaroni, Rebhuhn-Brüstchen, Champignons, Schinken usw. bestehendes Ragout (s. M 1178); filet de boeuf, langue à l'écarlate, filets de poulet, fricandeau de cerf, charlotte, pouding, pouding de riz, bombe, biscuit, gâteau à la ~e siehe M 494, 506, 724, 846, 1266, 1291, 1293, 1294, 1305, 1341, 1385.

Palestine (f), fz, e, Palästina (das heilige Land des Jordans, der südl. Teil Syriens); à la ~ ist stets: mit Jerusalemsartischocken (Bataten). Vgl. hierzu »Jerusalem«.

Palffy von Erdod, fürstl. und gräflich ungarisches Geschlecht: nouilles à la ~, Nudeln mit Vanille-Creme (s. M 1231); soufflé à la ~, Vanille-Auflauf (s. M 1257); biscuit glacé à la ~, Art Vanille-Gefrorenes (siehe M 1301).

Palhen: timbale à la ~ ist eine Maccaroni-Becherpastete m. Gansleber (siehe M 751).

palm e; Palme; fz. palme: ~-barley, große Gersten-Art; ~-butter, Palmöl; ~-cabbage, Palmkohl (Gipfelknospe der Kohlpalme); ~-crab, Art Krebs; ~-honey, Palmhonig; ~-kale, Art Wirsingkohl; ~-oil, Palm-butter, -öl; ~-smoother, Trinkgeld; ~-sugar, Palmzucker; ~-toddy, ~-wine, Palmwein.

Palma I. die nordwestlichste der Kanarischen Inseln: ~ seco, Palmsekt. II. Balearen-Wein. III. Wein in der span. Provinz Huelva.

Palmer: Château-~, Médoc-Wein.

Palmerston: Henry J. Temple, viscount ~, brit. Staatsmann (1784—1865); potage à la ~ ist eine Wildsuppe mit Champignons, Hasenfleisch-Schnitten, Schinken-Würfeln usw.; biscuit, gâteau à la ~ siehe M 1341, 1385.

palmiste (m) fz, Zwerg-Palme: chou ~, Palmkohl, englisch palm-cabbage.

Palmkohl: die ganz jungen Blätter sowie das ganz junge Mark unter der Endknospe der Kokos-Palme; fz. chou palmiste, chou de cocotier, engl. palm-cabbage.

Palmsekt: Wein von der kanarischen Insel Palma.

Palmwein = Toddy.

Palte russ, Grütze-Kloß mit Schweinsblut (siehe M 981).

palus (m) franz, in der Gironde Sümpfe oder Anschwemmungen, welche ausgetrocknet und durch die Kultur verbessert worden sind, ferner d. auf diesem Boden wachsende Bordeaux-Wein.

Paméla, die Hauptperson eines gleichn. Romanes von Richardson: crème frite à la ~ siehe M 1225.

Pampashirsch; cerf des champs; engl. pampas deer (siehe M 848).

pampine (f) fz, geringwertiges Fleisch.

pampirolada (f) sp, Brühe aus Brot, Knoblauch und Wasser.

pamplemous(s)e, pampelmous(s)e (f) u. (m) fz; Pampelmuse, Pompelmuse, Paradiesapfel (Art Pomeran-

zenbaum mit dicker, oft kopfgroßer, saftiger Frucht); engl. pompelmoose, pompelmous, pompelo, shaddock, pompoleon (s. M 1203).

pan (m) fz, Nierenstück des Kalbes.

pan e, Pfanne.

pan (m) sp, Brot.

panaal (m) holl, Brataal.

panaché (m), ~e (f) fz; buntstreifig, marmoriert, gefleckt; engl. coloured: bavaroise ~e, verschiedenfarbige bayrische Creme; glace ~e, verschiedenfarbiges Gefrorenes; salade ~e, bunter Salat (aus verschiedenen Kräutern).

panaché (m) fz I. Mischgericht aus grünen und kleinen weißen Bohnen. II. ~ à la gelée, buntfarbige (süße) Sulze; ~ à la moderne, moderne buntfarbige (süße) Sulze (siehe M 1285).

Panaché (n) dtsch, buntes, marmoriertes Gefrorenes; fz. glace panachée; engl. marbled ice, coloured ice.

panaches de porcs fz, mit geriebenem Brote bestreute und auf dem Roste gebratene Schweinsohren.

panade (f) fz; Panada; engl. panada: I. Brei. 1. von auf dem Feuer mit Butter verrührtem Mehl. 2. von Mehl, Rahm, ganzen Eiern, Eigelben, Salz u. Butter. 3. von Fleischbrühe, Butter und Mehl. 4. von in Wasser geweichter, wieder ausgedrückter, in Fleischbrühe heiß gemachter Brotkrume u. Butter. 5. von Fleischbrühe, Butter u. Reismehl. 6. von Eiern, Mehl, Butter und Milch (siehe M 1162). II. Suppe (Kraftbrühe mit geriebenem Brot); ~ à la maréchale, Brotsuppe mit Krebsklößchen; ~ maigre, Fasten-Brotsuppe; ~ au lait, mit Milch bereitete Brotsuppe; ~ à la française, französische Panada (mit Eigelben und Muskatnuß abgezogene Suppe, welche geriebene, in Butter gelb geröstete Semmel enthält).

panais (m) fz; Pastinake (Wurzel-Gemüse); engl. parsnip, parsnep (siehe M 1037).

panasserie (f) fz, Kleingebäck.

panata (f) it, Brotsuppe.

panatela (f) sp, Brotsuppe.

panaton (m) fz, Art Mailänder Kuchen.

pancake e; Pfannkuchen (flacher, dünner, in der Pfanne gebackener Eierkuchen); fz. pannequet.

pancaliers (m) fz, weißer Wirsing, Savoyer Kohl (vgl. chou).

pancarne (m) it, Fleischkloß.

pancotto (m) it, Brotsuppe.

pandane (f), **pandanus** (m), **baquois** (m) fz; Pandang, Pandane (auf den Maskarenen u. auf Madagaskar heimischer Baum mit orangenförmigen Früchten); engl. pandanus, screw-pine (siehe M 1203).

Pandole, Art Gebäck.

pandore e, Art sehr geschätzte Auster aus dem Firth of Forth.

pandowdy e, Art Pudding aus Brot und Äpfeln.

pane (m) it I. Brot: ~ nero, bigio, Schwarzbrot; ~ bianco, Weißbrot; ~ grattato, geriebenes Brot; ~ raffermo, altes Brot. II. Stück, Klumpen: ~ di burro, Stück Butter, ~ di cioccolatte, Tafel Schokolade; fetta di ~ col butirro, Butterbrot; ~ di zúcchero, Zuckerhut. III. kuchenartiges Gebäck: ~ pepato, panforte, Pfefferkuchen.

panelle (f) fz, antillischer Rohzucker.

paner fz; mit geriebenem Brot, geriebener Semmel bestreuen, in Brotkrumen wälzen, panieren; engl. to bread, to crumb, seltener to breadcrumb: côtelette panée, paniertes Kotelett, engl. crumbed od. breaded oder breadcrumbed, auch egged and breaded, cutlet od. chop (vgl. »egg«).

panetela (f) sp, Brotsuppe.

panetto (m) it, Brötchen, Milchbrot.

pan-fish e I. Bratfisch (von einer Größe, daß er ganz in einer Pfanne gebraten werden kann). II. Art Molukkenkrebs.

pangrattato (m) it I. geriebenes Brot. II. Brotsuppe.

panharing (m) holl, Brathering.

Panhas, Pannhas, westfälisches Gericht aus einer Mischung v. gehacktem Rind- u. Schweinefleisch und Buchweizenmehl (s. M 514).

panier (m) fz; Korb, Körbchen; engl. basket: ~s d'oranges sind körbchenartig ausgestochene dünnschalige Orangen, die mit farbiger süßer Sulze gefüllt sind; ~s d'amandes, Körbchen aus Mandelteig (s. M 1401); ~s de Bar, Körbchen von Kuchenteig mit (Johannisbeer-) Marmelade. [Korb.

panière (f) fz, großer Henkel-

panieren siehe paner.

panino (m) it, Brötchen.

panna (f) it, Sahne, Obers, Rahm: ~ montata, Schlagsahne.

panne (f) fz; Schmer, Liesen, Flo(h)m, Flo(h)men (das rohe Bauchfett der Schweine); engl. lard.

pannekoek (m) holl, Pfannkuchen.

pannequet (m) fz; Pfannkuchen (in der Pfanne gebackener flacher, dünner Eierkuchen); engl. pancake (siehe M 1235, 1343).

Pannfisch, fein gewiegter Stockfisch od. anderer Seefisch mit Kartoffelbrei.

Pannhas = Panhas.

panocha e, Art grober mexikanischer Zucker.

pansadarry e, ostindische Zukker-Art.

panse (f) fz I. Pansen (Vormagen der Wiederkäuer, Bauch, engl. belly: ~ de porc, Schweinsbauch, engl. belly of pork. II. ~s de Damas, Art levantischer Trauben-Rosinen.

panthère (f) fz; Panther; engl. panther (siehe M 907).

pantry e, Speise-Kammer.

pannuto (m) it, geröstetes Brot.

panure (f) fz, geriebene Semmel zum Panieren (~ blanche, ~ brun).

panvisch (m) holl, Bratfisch.

paon (m), **~ne** (f) fz; Pfau-hahn, -henne; engl. peacock, peafowl, peahen (siehe M 691).

Päonie; pivoine, pione; engl. peony (siehe M 1041).

paonneau (m) fz; Pfauhähnchen; peachick, young peacock.

Papagei; perroquet; englisch parrot (siehe M 825).

papale fz; päpstlich; engl. papal: foie gras à la ~ siehe M 684.

Papaya (Art Melone); fz. papaye; engl. papaw, pawpaw: der Baum heißt im Fz. papayer, im Engl. papaya, papaw.

pape fz; Papst; engl. pope: sorbet à la ~ siehe M 1337.

Pape-Clément: Château-~, Bordeaux-Wein.

paper e; Papier; fz. papier: ~-bag, ~-cornet, Papier-Tüte; ~-case, Papier-Kästchen, -Hülse (auch Schreibmappe), fz. caisse; ~-frill, Papier-Krause, -Manschette (für Koteletten); ~-ruffle, Papier-Krause (größer als frill, für Schinken); ~-napkin, Papier-Serviette.

papier (m) fz; Papier; engl. paper: ~ dentelle, Spitzen-Papier, engl. lace-paper (zum Verzieren v. Teller-Rändern, Regalen usw.); ~ emporétique, Filtrier-Papier, engl. emporetic paper; ~ à filtrer, ~ Joseph, feinstes Fließpapier, engl. filtering paper; ~ gaufré, geblümtes, wabenförmiges Waffel-Papier.

Papier-...: ~-Hülse, -Krause, fz. u. engl. papillote; ~-Kästchen, caisse, engl. paper-case.

papillote (f) fz, e, Papier-Hülse, -Umhüllung: mit Öl bestrichenes Papier, in welches man weich gedämpfte oder am Spieß gebratene

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Fleischschnitten, Koteletten, Kalbsmilch, Fischfilets usw., unten und oben mit Farce bestrichen, einwickelt. Das Papier wird sorgfältig und sauber an den Enden umgekniffen, worauf die Fleischschnitten geröstet werden. Die Koteletten pflegt man so einzuschlagen, daß der Knochen hervorragt (z. B. côtelettes à la Maintenon). Auf Speise-Karten liest man oft **en papillotes**; dies bedeutet stets obige Zubereitungs-Weise. Vgl. hierzu paupiette.

papin schott, aus Bier u. Branntwein bereitetes Getränk.

pappardelle (f/pl) it, Nudeln in Brühe gekocht.

Pappel: weiße ~, guimauve, engl. marshmallow (= Eibisch).

pappina (f) it, Scherbett, Gefrorenes.

Paprika (ung. Bez. für spanischen roten Pfeffer); fz. paprika (m); engl. red pepper: ~-Hähndl ist Huhn mit Paprika (siehe M 715); ~-Lämmernes ist Lammfleisch mit Paprika. **paprizieren:** mit Paprika würzen.

pâque (f) fz; jüdisches Passah; engl. Passover: soupe à la ~, jüdische Oster-Suppe, engl. Passover soup (siehe M 288).

Pâque (m), besser **Pâques** (pl); christliche Ostern; engl. Easter: oeufs de ~, Oster-Eier, engl. pascheggs.

Paradeis- . . . östr: ~-Hähndl, Hähnchen mit Paradies-Äpfeln (Tomaten); ~-Kälbernes, Kalbfleisch mit Paradies-Äpfeln.

Paradies-Apfel I. östr. Paradeis-Apfel; fz. tomate, engl. tomato (= Liebes-Apfel). II. Vergl. pamplemousse.

Paradies-Feige = Banane.

paradis (m) fz; Paradies; engl. paradise: pouding du ~, Brot- und Apfel-Pudding (s. M 1248); sorbet du ~ siehe M 1338.

parador (m) sp, Wirtshaus.

paraguantes (m) sp, Trinkgeld.

Paraguay-Thee, auch **Maté-, Yerba-, Jesuiten-Thee;** fz. maté; englisch Paraguay tea, Brazil-tea: Aufguß auf die getrockneten Blätter einer Stechpalmen-Art (ilex paraguayensis), in ganz Südamerika als Thee getrunken (s. M 1905).

Paranuß; fz. noix d'Amérique; engl. Brazil nut (siehe M 1202).

parasol (m) fz, e I. Sonnenschirm. II. Parasolschwamm, Schirmpilz, engl. parasol mushroom (= nez-de-chat). Vgl. M 1078.

Pardel, Parder dtsch = Leopard.

parer fz I. zurichten, bereiten, engl. to dress, to pare, to trim: ~ les filets, ~ les côtelettes, die Filets, die Koteletts zurichten; pièce parée, Stück eines Rindes v. Mittelstück. II. (Obst) schälen, engl. to pare: ~ des poires, Birnen schälen, to pare pears.

parfait (m) fz, e, leicht gefrorene Kaffee-Creme (siehe M 1324).

parfait-amour (m) fz, ein Likör.

pargneau (m) fz, junger Karpfen.

pargny (m) fz, roter Champagnerwein.

parieren siehe parer. [parures.

parings e; Abgänge, Abfälle; fz.

parisien (m), **~ne** (f) fz; parisisch; engl. Parisian: garniture à la ~ne ist eine Relevé-Garnitur, bestehend aus Kartoffel-Croquetten, gefüllten Artischocken-Böden, Blumenkohl-Sträußchen (s. M 1170); salpicon à la ~ne ist ein Ragout von würfelig geschnittenen Champignons, die unter ein Mus von Champignons gemischt sind (s. M 1178); salade à la ~ne ist ein Salat von verschiedenen Gemüsen (s. M 1190); sauce à la ~ne siehe M 1142, 1156.

Parme (f) fz; Parma (it. Stadt u. ehm. Herzogtum); engl. Parma: à la ~ ist gleichbedeutend mit »au parmesan« oder »à la parmesane«, mit Parmesan-Käse.

Parmentier (1737—1813), General-Inspektor des Medizinal-Wesens von Frkr., besonders verdient um den Kartoffelbau und die Fabrikation des Rüben-Zuckers: potage à la ~ ist Kartoffel-Suppe; purée à la ~ ist Kartoffelmus. **parmentier** (m) fz, Art Törtchen (s. M 1401).

parmesan (m), ~e (f) fz; parmesanisch; Parmesan: à la ~e ist immer »mit Parmesan-Käse« (= au parmesan).

parmesan (m) fz; Parmesan-Käse; engl. Parmesan cheese, parmesan; it. formaggio di grana, formaggio parmigiano: ein mehr als halb magerer, gelblicher italienischer Hartkäse aus der Gegend v. Bergamo, Pavia und Cremona. Parma (fz. Parme, engl. Parma) ist nicht Herstellungs-, sondern nur Marktort des Parmesan-Käses.

parmezaankaas (f) holl, Parmesan-Käse.

Parras, mexikanischer Wein.

parsley e; Petersilie; fz. persil.

parsnip, parsnep e; Pastinake; fz. panais.

part (f) fz, e, Teil: à ~, abgesondert; dîner à ~, Einzel-Mahlzeit (auf besondere Bestellung), im Gegensatze zu table d'hôte; chambre à ~, besonderes Zimmer.

partake e, teilnehmen, mitessen: to ~ of a supper, an einem Abendessen teilnehmen.

partial e, teilweise: ~ acceptance, bedingte Annahme; ~ board, Pension mit Frühstück u. Abendbrot (ohne Mittag-Essen); ~ boarder, Halbkostgänger; ~ payment, Teilzahlung.

partridge e; Rebhuhn; fz. perdrix: young ~, junges Rebhuhn, fz. perdreau; gray ~, graues Rebhuhn, fz. perdrix grise; red-legged ~, Guernsey ~, French ~, Rothuhn, fz. perdrix rouge; rock-~, Steinhuhn, fz. bartavelle, perdrix grecque.

parures (f/pl) fz; Abgänge, Abfälle, Abputz (von Fleisch, Gemüsen usw); engl. parings, shavings.

pasan (m) fz; Passan, Gemsbock (Antilopen-Art); engl. pasan, gemsbok (siehe M 908).

Pascal: Blaise ~, ber. Mathematiker, Physiker und Philosoph (1623—1662); filet de boeuf à la ~ siehe M 490.

pascal (m), ~e (f) fz; Oster-...; engl. paschal: agneau ~, Osterlamm, engl. paschal lamb.

pascaline (f) fz: ~ de veau, Oster-Gericht von Kalbfleisch (s. M 630).

Pascha siehe pacha.

paschal e; Passah-..., Oster-...; fz. pascal, pascale: ~ lamb, Osterlamm, fz. agneau pascal.

paseng (f) fz; Bezoarziege; engl. bezoar-goat (siehe M 908).

pasillas (f/pl) sp, Korinthen.

Paso-Wein, bei El Paso am Rio Grande in Mexiko wachsend.

passarille (f) fz = passerille.

passée (f) fz, Erntefest.

Passenheimer Würstchen, aus einem Teil Speck, zwei Teilen Schweinefleisch und sieben Teilen Rindfleisch (siehe M 591).

passe-purée, pl. ~~, (m) fz, Sieb, um Mus durchzurühren.

passer fz I. durchseihen, passieren, engl. to pass, to strain, to filter: ~ le bouillon dans une casserolle, die (gekochte) Bouillon in eine Kasserolle seihen; ~ au bluteau, beuteln; ~ au crible, sieben; ~ des pois, Erbsen durchschlagen; ~ à l'étamine oder par l'étamine, (durch ein Seihtuch) durchseihen, engl. to filter; ~ à la passoire, ~ au couloir, ~ à la couloire, ~ au tamis od. par le tamis, (durch ein Sieb) durchseihen, engl. to strain. II. ~ à la farine, in Mehl umwenden; ~ au beurre, in Butter dämpfen, schwitzen: champignons passés au beurre, in Butter gedämpfte Champignons; III. ~ la brochette sur

broche, das Spießchen (mit Fleisch daran) an d. Bratspieß befestigen. IV. ~ devant la glace, bezahlen (Anspielung auf d. Spiegel hinter dem Sitz der Dame am Comptoir in franz. Cafés). Vgl. hierzu »abpassieren«, »durchpassieren«, »einpassieren«.

passera (f) ital., Sperling: ~ di mare, Flunder.

passereau (m) fz = moineau.

passerille, passarille, passe (f) fz, Art Muskat-Rosinen; halb getrocknete Trauben von Frontignan.

passe-sauce (f) fz, Sosen-Seiher.

passe-thé, pl ~-~, (m) fz; Theesieb; engl. tea-strainer.

passe-tout-grain, pl ~-~-~s, (m) fz, gemischter Rebsatz (in geringeren Lagen).

passieren I. = abpassieren. II. = durchpassieren. III. = einpassieren.

passimata (f) it, unter der Asche gebackener Kuchen.

passoire (f) franz.; Durchschlag, Seiher; engl. strainer, filter, colander.

passolina (f) it, Korinthe.

Passover e; jüdisches Osterfest; fz. pâque: ~ lamb, Osterlamm, fz. agneau pascal; ~ bread, ~ cake, Matze(n), fz. mazzes.

passulat fz: miel ~, mit gekochten Muskateller-Trauben bereiteter Honig.

passule (f) fz = miel passulat.

pasta (f) it, sp, Teig: ~ frolla, Mürbeteig.

paste e I. Teig, fz. pâte. II. Paste, breiige Masse, eingedickter Saft: ~-cutter, Teig-messer, -rädchen; ~-iron, Backrad; ~-maker, Maschine zur Teigbereitung; ~-roller, Teigrolle, Rollholz.

Paste, Pasta I. teigartige Masse überhaupt, fz. pâte, engl. paste. II. Frucht-~, pâte de fruit, engl. fruit-paste: Fruchtmarmeladen, welche man in dünner Schicht, mit Zucker bestreut, auf einem Backblech trocknen läßt, um sie, wenn fest, in Bänder zu schneiden (s. M 1213). III. ein aus Fisch (Anschoven, Garneelen) oder Fleisch gefertigter Teig, welcher auf Brot gestrichen wird.

paste it, Nudeln.

pastei (f) holl, Pastete.

pastel (m) sp, Pastete.

pasteleria (f) sp, Pasteten-Bäkkerei.

pastellage (m) franz., Zuckerteig zum Verzieren.

pastenade (f) fz = panais.

pastèque (f) fz = melon d'eau.

pasterma (m) fz; Hammel-Schinken (in der Türkei übliche Speise); engl. mutton-ham.

Pastete; pâté; engl. pie, pasty: Erzeugnis der höheren Koch- und Backkunst, fein gehackte, pikant zubereitete Fleisch- oder Fischspeise oder eine Farce in einer Hülle von festem Teig (croûte) oder auch nur von Fettguß oder aber von Porzellan (terrine); ~n-Teig, pâte à dresser, engl. dressing paste (siehe M 1347).

Pasteur: Louis ~, französischer Chemiker (1822—1895), ermittelte das Verhalten der niederen Organismen bei Gärungs-Prozessen, begründete eine neue Methode der Essig-Fabrikation, der Konservierung von Wein und Bier usw. Durch die Begründung der Schutzimpfung wurde P. der Mitschöpfer der neuesten Phase der Heilkunde.

pasteurisieren; fz. pasteuriser; engl. to pasteurise: Methode, welche d. zahlreichen, nur durch Pilzbildungen hervorgerufenen Krankheits-Erscheinungen im fertigen Weine verhütet (siehe M 2009).

pasticcio (m) it, Pastete.

pastiglia (f) it, Zucker-Plätzchen.

pastilla russ., mit Honig gekochtes Apfelmus, mit Zucker eingetrocknete Marmelade aus Äpfeln,

Pflaumen, Himbeeren, Preißelbeeren usw.

pastillage (m) fz, kleines (Figuren darstellendes) Zuckerwerk: pâte à ~, Teig zu kleinem Zuckerwerk, engl. gum-paste.

pastille (f) fz; Plätzchen, Kügelchen aus Fruchtsaft, Zucker usw.; engl. pastil, drop: ~ d'adragant, Tragant-Plätzchen, engl. gum-drop; ~ de chocolat, Schokolade-Plätzchen, engl. chocolate-drop; ~ de citron, Zitronen-Plätzchen, engl. lemon-drop (siehe M 1417).

Pastillen, meist scheibenartig geformte, vorwiegend für den inneren Gebrauch bestimmte Arznei-Mittel. Die zu verarbeitenden Stoffe werden zu diesem Zwecke gepulvert, gut gemischt und entweder ausschließlich durch Druck oder auch unter Zusatz von Binde-Mitteln (Zucker, arab. Gummi, Tragant) in die entsprechende Form gebracht.

pastilleur (m) fz, Verfertiger v. kleinem (Figuren-)Zuckerwerk.

Pastinake (Wurzel-Gemüse); panais; engl. parsnip, parsnep (siehe M 1037).

pastisson (m) fz = pâtisson.

pasto (m) it, Mahl, Speise: vino da ~, leichter Tischwein.

pastourelle (f) fz, Winterbirnen-Sorte.

pastry e; Pasteten, Torten, Backwerk, Konditor-Ware; fz. pâtisserie: ~-cook, ~-man, Pasteten-, Kuchen-Bäcker, fz. pâtissier; ~-cream, Backcreme, fz. crème pâtissière; ~-work, Pasteten-Backwerk.

pastume (m) it, Mehlspeise.

pasturma, südruss. Gericht aus mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln u. Essig marinierten und dann am Spieß gebratenen Rindslenden-Würfeln.

pasty e; (Fleisch-)Pastete; franz. pâté: Cornish ~, Gericht aus Kartoffeln, Rüben, Zwiebeln u. Schweinefleisch in einer Teighülle.

pat e, Klümpchen, geformtes Stückchen (z. B. Butter).

patata (f) it, sp, Kartoffel.

patate (f) fz = batate.

patchhead am., Brillenente.

patcia, rumänisches Gericht aus Kalbs- oder Hammel-Füßen mit Knoblauch-Sose.

pâte (f) fz I. Teig, engl. paste: ~ d'amandes, Mandelteig, engl. almond-paste; ~ à brioche, Propheten-kuchenteig, engl. brioche paste; ~ brisée, Mürbeteig, engl. short paste; ~ à chou, Brandteig, engl. cream-cake paste; ~ demi-feuilletée, Halbblätterteig, engl. half-puff paste; ~ à dresser, Pastetenteig, engl. dressing paste; ~ feuilletée, Blätterteig, engl. puff-paste; ~ à flan, Kuchenteig, engl. flawn paste; ~ à foncer, Auslegeteig, engl. foundation paste; ~ à frire, Ausbackteig, engl. frying batter; ~ frolle, Mürbe-, Zuckerteig zu Verzierungen, engl. frolle paste; ~ d'office, harter Zukkerteig zu Verzierungen, engl. office paste; ~ à pastillage, Teig zu (Figuren-)Zuckerwerk, engl. gum-paste; ~ à plomb, Bleikuchen-Teig, engl. rich short paste; ~ à ravioles, Raviolen-Teig, engl. paste for little turnovers; ~ sableuse, Sandteig, engl. sand paste; ~ à savarin, Savarin-Teig, engl. Savarin paste; ~ sucrée, Zuckerteig, engl. sweet paste; ~ à tartelette, Törtchenteig, engl. tartlet paste; ~ à tourte, Tortenteig, engl. pie-paste (s. M 1345—1349). II. Paste: Fruchtmarmeladen, welche man in dünner Schicht, mit Zucker bestreut, auf einem Schüsselblech trocknen läßt, um sie, wenn fest, in Bänder zu schneiden (siehe M 1213). III. ~s d'Italie, italienische Nudeln, Stern-, Form-Nudeln, engl. Italian noodles; une ~ d'Italie, eine Fleischbrühe mit italienischen Nudeln.

pâté (m) fz; (Fleisch-)Pastete; engl. pie, pasty: ~ au jus, Fleisch-

pastete, engl. meat-pie; ~ en pot, Napfpastete, Fleischkloß, engl. pot-pie; petit ~, kleine (Fleisch-)Pastete, engl. small pie.

pâtée (f) fz, Brot- und Fleisch-Gemengsel, Nahrung: j'ai ma ~, ich habe mein tägliches Brot; prendre sa ~, sein Mahl einnehmen.

patelle (f) fz; Napf-, Schüssel-Schnecke; engl. limpet, patella (s. M 443).

patenotier, patenôtrier (m) fz, Pimpernuß (vgl. nez-coupé).

paterstuk (n) holl, Rippenstück vom Ochsen.

patervleesch (n) holl, geräuchertes Rippenstück vom Ochsen.

patience (f) fz I. (lat. »patientia«) 1. Geduld, Langmut, engl. patience. 2. Art Biskuit-Gebäck. II. (holl. »Patich«) Garten-, Geduld-, Gemüse-Ampfer, englischer Spinat, Patienzkraut, Mönchs-Rhabarber, englisch: patience, patience-dock, monk's-rhubarb.

pâtissage (m) fz; Kuchen-Backen; engl. baking of pastry.

pâtisserie (f) fz I. feines Backwerk, Konditor-Ware, engl. pastry. II. Kuchen-, Pasteten-Bäckerei, Backstube, engl. pastry-shop.

pâtissier (m) fz; Kuchen-, Pasteten-Bäcker, Konditor; engl. pastry-cook, -man: garçon ~, Kuchenbäcker-Junge; ~ de petit four, Zucker-Bäcker.

pâtissoire (f) fz; Backtafel, Backtisch; engl. baking table.

pâtisson (m) fz; Melonen-Kürbis; engl. melon-squash.

Patna-Reis, ostindische kleinkörnige Reissorte.

Patras, griech. roter Süßwein.

patrijane russ = aubergine.

patrijs (m) holl, Rebhuhn.

patrok = potrok.

Patrone, ein rund geschnittenes Papierblatt, das unbestrichen oder mit Butter oder Fett bestrichen dem zu kochenden oder zu dämpfenden Geflügel und vielen anderen zu schmorenden oder zu kochenden Fleisch-, Fisch- u. Gemüse-Speisen als Decke dient.

patronnet (m) fz, Kuchenbäcker-Junge in Paris.

Patscha = patcia.

patte (f) franz. I. Pfote, Tatze, Klaue, engl. paw: ~s d'ours, Bären-Tatzen, engl. bear-paws. II. Schere der Krebse (siehe »Krebsschere«).

patter e, in Austr. essen.

Patti: Adelina Maria Clorinda ~, ber. dramatische Sängerin (geb. 1843); potage à la ~ ist eine Geflügel-Suppe mit Reis, Schoten u. würfelig geschnittenen Trüffeln; garniture à la ~ ist eine Garnitur von Reis mit gestoßenem Huhnfleisch, Trüffel-Scheiben usw. (s. M 1170); croquettes d'agneau, suprême de poulet à la ~ siehe M 453, 733.

patty, pl patties, e; Pastetchen; franz. petit pâté: ~-pan, Pasteten-, Kuchen-Pfanne.

paturon, pâturon (m) fz I. Bez. mehrerer eßbarer Pilze. II. Bez. einiger großer Spielarten d. Kürbis.

Patzeln, kleine Makronen.

Patzenhofer, Berliner Bier.

paune e, Art indianischen Gebäcks aus Mais.

paupiette (f) fz; Popiette; engl. meat-olive; it. polpetta: mit Füllsel bestrichene Streifen von Fisch oder irgend einer Fleischsorte, die zusammengerollt, angebraten und dann gedämpft werden. In alten franz. Kochbüchern liest man »paupillote«. Früher wurden nämlich die paupiettes in sogenannten papillotes (s. d.) serviert, erst Carême brachte die Schreibweise paupiette auf; ~s à l'allemande ist Füllsel v. Kalbfleisch, Schinken u. Geflügel-Leber in Eierkuchen-Streifen gerollt; ~s à la florentine, Streifen von Kuheuter mit Farce v. Huhnfleisch, Milchbrot, Parmesan-Käse,

Eigelben und Champignons bestrichen und zusammengerollt; ~s de veau à la bourgeoise, Kalbfleisch-Streifen mit Kalbfleisch-Farce bestrichen und zusammengerollt; ~s de veau à la Conti, Kalbfleisch-Streifen m. Huhnfüllsel bestrichen, abwechselnd mit Scheibchen von grünen Pfeffer-Gurken, schwarzen Trüffeln und roter Pökel-Zunge besteckt und zusammengerollt (s. M 634). Vgl. hierzu »papillote«.

Päuschel = Bäuschel, Peuschel.

Pautkebeere = Kratzbeere.

pauvre femme fz: oeufs à la ~, Eier nach armer Frauen Art (siehe M 1090, 1098, 1108).

pauvre homme fz: sauce à la ~, Art braune Sose (siehe M 1142).

pavé (m) fz I. 1. Pflasterstein, englisch paving-, pavement-stone. 2. Pflaster, Straße, engl. pavement. II. Pflasterstein (Stück Pfefferkuchen): ~ de Venise, eine Art feiner Kuchen.

pavesan (m), ~e (f) fz; aus Pavia; engl. Pavia ...

Pavesen, Bovesen od. **Bofesen:** Schmalzgebackenes von Semmel-Scheiben mit Kalbshirn, geräuchertem Fisch, Pflaumenmus, Marmelade usw.; ~ von Lachs, fz. petits pains de saumon, engl. salmon-patties: Mundbrot-Scheiben in mit Eigelben u. Salz verrührter Sahne geweicht, mit in Milch geweichten Lachsscheiben bedeckt, darüber wieder Brotscheiben. Die Pavesen werden hierauf mit sauerem Rahm, der mit Mehl und Butter, Parmesan-Käse, Eigelben und Gewürz vermischt ist, bestrichen, dick mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und gebacken (s. M 385); bayrische ~, fz. etwa beignets de pain à la bavaroise, engl. Bavarian fritters: zwei in kalter Milch geweichte, in geschlagene Eier getauchte, dann in heißem Fett gebackene, mit Vanille-Zucker bestreute Mundbrot-Scheiben, die übereinander gelegt u. dazwischen mit Pflaumenmus (Powidl) bestrichen sind. Anstatt des Powidl kann man auch irgend eine Marmelade nehmen (siehe M 1216).

pavie (m) fz, Härtling (Pfirsich-Sorte).

Pavie: Château-~, Bordeaux-W.

pavoncella (f) it, Kiebitz.

pavot (m) fz; Mohn; engl. poppy (-seed).

paw e; Tatze; franz. patte: bear-paws, Bären-Tatzen, franz. pattes d'ours.

pawa e, eine Art See-, Meerohr (Schnecke) in Australien.

paysan (m), ~ne (f) fz; Bauer, Bäuerin; engl. peasant; **à la paysanne:** I. Suppen-Garnitur aus kleinen Zwiebeln, Möhren, weißen Rüben, gedämpftem Kohl, Lattich, Lauch. II. Relevé-Garnitur von Möhren-Scheiben, gefüllten Gurken-Stücken, Scheiben von gerösteten Würstchen (siehe M 1170).

paysan (m) fz, Qualitäts-Bezeichnung der kleinen Bordeaux-Weine, welche nach den »bourgeois« kommen.

pea e; Erbse; fz. pois. Die Mehrzahl lautet peas und pease. Ist eine bestimmte Anzahl von Erbsen gemeint, so ist »peas« richtig; the pod contained eight peas, die Hülse enthielt acht Erbsen. Im allgem. Sinne ist »pease« anzuwenden: we had pease at dinner, wir hatten Erbsen zu Mittag.

peach e; Pfirsich; fz. pêche: ~-apricot, Pfirsich-Aprikose, franz. abricot-pêche; ~-brandy, Persiko; ~-water, Pfirsich-Wasser.

pea-clam e = little-neck.

peacock, peafowl e; Pfau; frz. paonne, young ~, Pfauhähnchen, fz. paonneau.

peanut e; Erdeichel; franz. noisette de terre, pois de terre.

pea-pod e, Erbsen-Schote, -Hülse.

pear e; Birne; fz. poire.

pearl e = brill, perle.

pearl-barley e; Perlgraupen; fz. orge perlé.

pearmain e, feine Apfel-Art.

peascod e, Erbsen-Hülse, Schote.

pease-brose schott., Erbsmehl-Suppe (siehe M 276).

pease-meal e, Erbsmehl, -Brei, -Gericht.

pease-porridge e; Erbs(en)brei; fz. purée de pois.

pease-pudding engl., gequetschte oder dicke Erbsen.

pea-soup, pease-soup e; Erbs-Suppe; fz. potage purée de pois: condensed ~, Erbswurst.

pean (f) fz I. Haut, engl. skin. II. Schale, Hülse der Früchte, Gemüse, engl. peel, husk. III. à la ~ de goret bedeutet »knusperig gebraten«.

pecan-nut e; Pekannuß; franz. pacane.

péeari (m) fz; Nabel-, Bisamschwein, Pekari; engl. peccary (s. M 908).

pecco, pekoe engl.; Pekko-Thee (chines. schwarzer Thee, in England als breakfast-tea beliebt); fz. peko(ë).

pêche (f) fz, Pfirsich; engl. peach: ~ chevreuse, der frühe Pfirsich; ~ rouge, Blutpfirsich.

pêcheur (m) fz; Fischer; engl. fisherman: potage à la ~, Art Fischsuppe (s. M 245); canard à la ~, sautierte Ente mit Krebsschwänzen (siehe M 655).

peck and booze e, Essen und Trinken.

pecsenye ung, Braten.

pectoral (m), ~e (f) fz; für die Brust gut, heilsam; engl. pectoral: (pouillon ~ ist eine Fleischbrühe von Huhn mit Graupen und Reis.

Pedro Ximenes oder **Jimenez,** Malaga-Wein v. rötlich-goldgelber Farbe, auch Lagrima genannt.

peekee am., auf heißen Steinen gebackener dünner Kuchen.

peel e I. (s) Schale, Rinde, Haut, fz. pelure. II. (v/a) schälen, abschälen (ohne Instrument): ~ ed barley, Graupen, fz. orge mondé. Vgl. parer.

Peel: Sir Robert ~, ber. britischer Staatsmann (1788—1850); langues de mouton, côtelettes de veau, langues de veau à la ~ s. M 549, 606, 620.

peeper e, (prov.) Eierkuchen.

pégot (m) frz, dünne klebrige Hülle des Roquefort-Käses.

peigne (m) franz.; Kammuschel; engl. cockle (siehe M 443).

Peischel falsch für Bäuschel, Peuschel.

Pekannuß: vierkantige, in vier Klappen zerfallende Frucht mit ziemlich harter Nußschale u. sehr schmackhaftem Kern; fz. pacane; engl. pecan-nut (siehe M 1202).

Pekari siehe pécari.

pekoe e = pecco.

Pektin-Körper (Gallert-Körper), stickstofffreie, nicht krystallisierbare, geschmack- und geruchlose, sehr veränderliche, in Alkohol u. Äther unlösliche, mit Wasser Gallerte bildende oder darin lösliche oder unlösliche Substanzen, bilden einen wichtigen Bestandteil unserer Nahrungsmittel.

pélamide, pelamide (f) fz; Bonite, Sardathun (Fisch); engl. bonito, bonetta (= bonite).

pêle-mêle fz, bunt durcheinander gemischt.

pèlerin (m), ~e (f) fz; Pilger(in); engl. pilgrim: quasi de veau, pommes de terre à la ~ s. M 635, 1051.

pèlerin (m) fz; Pilger-Törtchen; engl. pilgrim (siehe M 1401).

pèlerine (f) fz; Kamm-, Pilger-Muschel; engl. pecten, cockle (s. M 443, 1170).

pélican (m) fz; Pelikan (Gattung großer Schwimmvögel); engl. pe-

lican: ~ blanc, Kropfgans (siehe M 811); ~ d'Allemagne, Löffel-Ente (= souchet).

Pellico: Silvio ~, ital. Dichter (1789—1854); filets de merlan à la ~ siehe M 353.

Pellkartoffeln, in der Schale gekochte Kartoffeln; fz. pommes de terre en chemise oder en robe de chambre; engl. potatoes cooked in their skins, potatoes in their jacket. [Die »Pelle« = dünne Haut; »pellen«, abpellen = schälen.]

Pelmenien, russische in Salzwasser gekochte halbmondförmige Kuchen (größere Maultaschen) mit Fleisch-, Pilz- oder Obstfülle.

pelmes, türkisches Weinbeermus.

pelouse (f) fz, Rasen-, Grasplatz, Anger: auf Speise-Karten Pariser Hotels findet man oft gigot de la pelouse des Anglais, das ist eine Keule von einem Hammel, der auf saftigen (Meerstrands-)Wiesen geweidet hat. Vgl. pré-salé.

Peltsche = Kolatsche.

peluche, pluche (f) fz I. Wollsammet, Plüsch. II. Suppen-Garnitur aus gepflückten grün. Kräuter-Blättern: Blätter von Petersilie, Kerbel und Fenchel, welche, grün gepflückt, vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden. Man liest: ~ de persil, ~ de cerfeuil, ~ de fenouil (s. M 1170); sauce à la ~, auch sauce à la ~ verte ist eine Butter-Sose mit Einlage von blanchierter Petersilie, Kerbel, Dragun, Sauerampfer usw. (siehe M 1142).

pelure (f) fz; Haut, Schale einer Frucht oder eines Gemüses; engl. paring, peel.

Peluschke, graue Acker-, Sanderbse, fz. pois gris, engl. wild pea, grau aussehende Erbse, welche in Ostpreußen ein sehr beliebtes Gericht bildet, das selbst dem Kaiser Wilhelm II. bei seinem Besuch der Stadt Königsberg i/Pr. als National-Speise vorgesetzt und von ihm sehr gelobt wurde. Die grauen Erbsen werden nach Küchenmeister R. Zöllich im Hôtel de Prusse zu Königsberg i/Pr. folgendermaßen zubereitet: Die Erbsen werden eingewässert u. in Salzwasser weich gekocht; eine süßsaure braune Specksose wird gefertigt, in welcher die gekochten Erbsen zu schwenken (sauter) sind. In Scheiben geschnittener Speck wird geröstet und beides wird zusammen so serviert. Man gibt einen Kompott-Löffel dazu, weil sich die Erbsen mit der Gabel schlecht fassen lassen. Dem Kaiser wurden die Erbsen m. Kammbraten (Schweinshals) serviert. Die grauen Erbsen sind nur in Ostpreußen zu haben, z. B. bei Reisenauer, Köttelstraße, Königsberg i/Pr. Das Kilogramm kostet ca. 20 Pf.

Pembroke: seit 1138 engl. Grafen-Titel: consommé à la ~ ist klare Rebhuhn-Suppe mit streifig geschnittener Gansleber, Trüffeln, Champignons, Petersilie und Perlzwiebeln; perdreaux à la ~ sind gefüllte und gespickte Rebhühner mit Gansleber- u. Trüffel-Ragout; pouding à la ~ ist eine Art Kartoffel-Pudding (siehe M 1249).

pemmican (m) franz.; Pemmikan (getrocknetes Fleisch als Reise-Proviant); engl. pem(m)ican: das Fleisch d. amerik. Bison namentlich diente, getrocknet und grob gestoßen, mit Fett vermischt und in lederne Säcke gepreßt, unter obigem Namen als Winter-Vorrat der Indianer und fand auch, in Blechbüchsen geschlossen, eine ausgiebige Verwendung unter den Proviant-Vorräten der Nordpol-Expeditionen.

penacet (m) schwz, Tresterwein (= piquette).

pensée (f) fz I. Gedanke, Begriff. II. Stiefmütterchen. III. Art Biskuit-Kuchen (siehe M 1341).

pension (f) fz, Pension: I. Gnaden-, Ruhe-Gehalt, engl. pension. II. Kostgeld, engl. board. III. Kosthaus, engl. boarding-house. IV. Kostschule, engl. boarding-school.

pensrollen (f/pl) holl, mit gehacktem Fleische gefüllte Kaldaunen.

pentola (f) it, Topf: occhi della ~, Fettaugen.

pentolona (f) it, groß. Kochtopf.

peony e; Päonie; pivoine.

pepe (m) it, Pfeffer: ~ rosso, spanischer Pfeffer; ~ pesto, gestoßener Pfeffer; ~ tondo, ganzer Pfeffer.

peper (f) holl, Pfeffer.

peperello (m) it, gestoß. Pfeffer.

peperone (m) it, span. Pfeffer: unter **peperoni** versteht man im Handel die in Essig m. Gewürz eingem. unreifen Früchte des span. Pfeffers.

pepoen (f) holl, Kürbis.

pepper e; Pfeffer; fz. poivre: ~s (pl), Pfeffer-Schoten; beaten ~, gestoßener Pf.; black ~, schwarzer Pf.; green ~, grüne Pf.-Schote; ground ~, gemahl. Pf.; Jamaica ~, Piment (= allspice); round ~, ganzer Pf.; sweet ~, span. Pf.(-Schote); Mexican sweet red ~, mexikanischer roter Pf.; white ~, weißer Pf.; ~-box, ~-caster, ~-dredge, Pf.-Büchse; ~-cress, peppergrass, pepperwort, Garten-Kresse; ~-cruet, Pf.-Fläschchen; ~-mushroom, Pfefferpilz; ~-pod, Pf.-Schote; ~-pot I. stark gewürztes Gericht in Westindien aus cassareep, Fleisch oder getrocknetem Fisch und Gemüse: Indian ~-pot siehe M 587. II. Gericht mit Klößen in Pennsylvanien.

pepperidge e; Berberitze; fz. épine-vinette (= barberry).

peppermint e; Pfeffer-Minze; fz. menthe poivrée: ~-drop, ~-lozenge, Pfefferminz-Plätzchen.

Pepper-whiskey engl., bekannte amerikanische Branntwein-Marke.

Pepse, rheinländisches Gericht: mariniertes, in Butter gebratenes Schweinefleisch, mit Grieß- oder Kartoffel-Klößchen, eingemachtem Obst usw. verziert (siehe M 587).

pepsine (f) fz; Pepsin (Verdauungs-Substanz des Magens); engl. pepsin.

peptone (f) fz, e, Pepton: I. stickstoffhaltige Substanz, in die sich die eiweißartigen Stoffe im Magen durch Einwirkung des Pepsins (s. d.) umwandeln. II. eigentümliches Verdauungs-Mittel: ~ de viande, Fleischpepton.

pera (f) sp, Birne.

perca (f) it, Barsch.

perce (f) fz, Schmerle (= loche).

percerat (m) fz I. Stachel-, Stechrochen (Fisch), engl. fiery-flare, fireflare, fireflaire. II. Adler-Rochen, Meeradler (Fisch), englisch thornback.

perch e; Barsch; fz. perche (= bass).

perche (f) fz; (Fluß-)Barsch; engl. perch, bass: oeufs de ~, Barsch-Rogen, engl. spawn of perch; ~ dorée, Kaulbarsch, engl. blacktail; ~ goujonnière (gremille), Gründelbars, engl. ruff; ~-loup, pl ~s-~s, Seebarsch, engl. bass; ~ de mer, Sägebarsch, engl. serrano.

Percheron, Besitzer des Maison Tortoni in Paris (eingeg. 1893, jetzt ein Bankhaus an der Stelle).

percheron (m), **~ne** (f) fz; aus Perche (Landschaft im nördlichen Frkr.): oeufs à la ~ne, hart gekochte Eier mit Kartoffeln und Rahmsose verkrustet (s. M 1090).

perchette (f) fz, kleiner Barsch.

perdigeon (m) fz, roter Apfel.

perdreau (m) fz; junges Reb-, Feldhuhn (zum Braten; das zum Kochen ist: perdrix); engl. young partridge.

perdrigon (m) franz., Pflaumen-Sorte.

perdrix (f) fz; Reb-, Feldhuhn; engl. partridge; it. perdice; sp. perdiz: ~ blanche, Moorschneehuhn,

engl. white grouse; ~ grecque, Steinhuhn (= bartavelle); ~ grise, graues Rebhuhn, engl. gray partridge; ~ de neige, Schneehuhn, engl. white grouse; ~ rouge Rothuhn, red-legged partridge (siehe M 823/24).

père douillet fz, Bruder Zimperlich: oeufs à la ~ sind mit weißer Sose und Fleischsaft (jus) verrührte, dann gebackene Eier (siehe M 1102).

perejil (m) sp, Petersilie.

perette (f) fz, kleine blaßgelbe süße, birnenförmige Zitrone in der Provence und Italien.

Pergament, eigentümlich zubereitete, nicht gegerbte und daher durch Kochen noch in Leim überführbare Tierhaut. Die Verfertigung des schon zu Davids Zeiten benutzten Pergaments wurde in Pergamon (Stadt in der kleinasiatischen Landschaft Mysien) verbessert; **~Papier** erhält man durch kurze Einwirkung ziemlich konzentrierter Schwefel-Säure auf ungeleimtes Papier; es ist durchscheinend, hornartig, dient zum Verpacken von Nahrungs-Mitteln, zum Zubinden von Büchsen usw.

Périgord (m), ehm. Provinz im Südwesten Frankreichs (Dordogne); **périgord** (f), Trüffel von P.; à la ~ ist eine Trüffel-Garnitur für Relevés, bestehend aus ganzen geschälten Trüffeln, die in Madeira mit etwas Glace gar gemacht u. überglänzt sind; sauce à la ~ ist eine braune Sose mit Trüffel-Würfeln (siehe M 1142).

périgo(u)rdin (m), **~e** (f) fz; aus Périgord: à la ~e bei Speisen = à la Périgord.

Périgueux (m), Hauptstadt des fz. Dép. Dordogne: à la ~ ist meist: mit Trüffel-Sose; salpicon à la ~ ist ein Würfel-Ragout von Trüffeln (s. M. 1178); salade à la ~ ist ein Trüffel-Salat (s. M 1190); sauce à la ~ ist eine Trüffel-Sose (siehe M 1142).

Périnet et fils, Champagner-Kellerei in Reims.

Perisoares, kleine Fleischklößchen von Nuß-Größe.

periwinkle e I. Ufer-, Strandschnecke, fz. lit(t)orine, vignot (s. M 446). II. Amerika: Name verschiedener groß. Schnecken-Arten (Kinkhorn).

perkin e, schwacher Birnwein (= perry).

perle (f) fz; Perle; engl. pearl.

perlé (m), **~e** (f); mit Perlen besetzt, perlartig, perlfarbig; engl. pearled: bouillon ~, mit Mandelmilch versetzte Fleischbrühe; orge ~, Perlgraupen, engl. French barley; sirop ~, dick eingekochter Sirup; sucre ~, Perlen-Zucker (dritter Grad des Zuckerkochens, s. M 1349).

perlé (m) fz, mit Meringel-Perlen bespritzter kleiner Biskuit-Kuchen (siehe M 1402).

perlé-roux, pl ~s-~, (m) fz, kleiner perlgrauer Blätterpilz.

perles (f/pl) fz: ~ du nizam, ~ du Japon, ~ des rochers noirs, ~ de roche, Bezeichnung für Sago od. Tapioka-Grieß: consommé aux ~ du nizam usw.

Perlgraupen; orge perlé; engl. French barley.

Perlhuhn; fz. pintade, poule de Guinée, poule d'Afrique, poule de Barbarie, poule de Numidie, poule perlée; englisch guinea-fowl, -hen, pintado (s. M 699); junges ~, pintadeau, engl. young guinea-fowl.

perlot (m) fz, Art sehr kleiner Austern im Kanal.

Perlzwiebel; por(r)eau; englisch pearl-onion.

permaine (f) franz., große Apfel-Sorte.

perne (f) fz; Schinken-Muschel.

Péronne, fz. Stadt und Festung im Dép. Somme: turban de filets de lièvre à la ~ ist ein Turban von

Hasen-Filets mit Hasenfarce-Klößchen (siehe M 893).

Peronospora (Blattfall-Krankheit), fz. péronospore, engl. peronospora: ein Pilz, welcher sich über die Blätter zieht und deren vorzeitiges Welken und Abfallen veranlaßt; ~ infestans erzeugt d. Kartoffel-Krankheit; ~ viticola findet sich auf Blättern u. Trauben des Weinstocks (falsches Oïdium, falscher Mehlthau, mildew in Am.).

pérot (m) fz, Truthahn.

perpeira (f) sp, Flunder.

Perrier-Jouët et Cie., Champagner-Kellerei in Épernay.

perroquet (m) fz; Papagei; engl. parrot (siehe M 825): soupe à la ~, Brot in Wein getaucht.

perruche (f) fz, Glas Absinth.

perry e; Birnenwein; fz. poiré.

persa (f) it, Majoran, Meiran.

persan (m), ~e (f) fz; (neu)persisch; engl. Persian: riz à la ~e ist eine Relevé-Garnitur von in Wasser mit Zitronensaft u. etwas Salz gekochtem und in Butter geschwenktem Reis (siehe M 1175); oeufs à la ~e sind über geröstete, m. Cayenne-Pfeffer bestreute Zwiebeln angerichtete Spiegel-Eier (s. M 1098); poulet à la ~e ist Hähnchen mit Kari-Sose und Reis (s. M 715); potage aux queues de mouton, de boeuf à la ~e ist eine Hammel-, Ochsenschwanz-Suppe mit Kari und Reis; potage purée de mauviettes, gigot, kabob de mouton, pilau de mouton, ragoût de mouton, saucisses de mouton à la ~e s. M 218, 545, 548, 552, 555, 557.

perset (m) fz, Pfirsich.

persicata (f) ital, eingemachte Pfirsiche.

persicot (m) fz, e, Persiko (Pfirsich- oder Aprikosenkern-Likör).

Persiko, Pfirsich-Likör.

persil (m) fz; Petersilie; engl. parsley (siehe M 1038); racines de ~, Petersilien-Wurzel; turnip rooted parsley, Hamburg parsley (siehe M 1039).

persillade (f) fz; à la ~ bezeichnet die Zubereitung mit Petersilie od. mit Petersilien-Sose, z. B. boeuf bouilli à la ~; engl. parsley sauce.

persillé (m) fz, aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellter, im Innern grün gesprenkelter, französ. Käse (siehe M 1437).

persimon (m) fz; Dattel-Pflaume; engl. persim(m)on: Frucht eines amerikanischen Baumes, welche in gefrorenem Zustande sehr wohlschmeckend u. nahrhaft ist (siehe M 1203).

persische Weine waren im Altert. berühmt; von neupersischen Weinen ist der »Schiras« zu nennen, welcher nach Gewicht verkauft wird; ferner sind hervorragend die Malvasier von Ispahan und Täbris (siehe M 1555).

personne (f) fz; Person; person.

pérugin (m), ~e (f) fz; perugianisch (Perugia, ital. Stadt); engl. Perugian: pouding à la ~e ist ein Nudel-Pudding mit Mandel-Creme (siehe M 1249).

péruvien (a/m), ~ne (f) fz; peruanisch; Peruvian.

pescada (f) span., gesalzene und getrocknete Fische; ~ en rollo, getrockneter Stockfisch.

pescado (m) span., Fisch: ~ asado, Bratfisch.

pesce (m) it, Fisch: ~ duova (f), ~ duovo (m), Eier-Kuchen.

Pesther Steinbruch, ein weißer ung. Tischwein.

pestle, e; Stößel, Mörser-Keule; pilon; ~ of pork, Schweinskeule.

pesy russ, walnußgroße Hafermehl-Klößchen, die mit gehacktem Fleisch oder Fruchtmarmelade gefüllt und gebacken oder gedämpft werden.

pet (m) fz; Windbeutel; fritter, puff: ~s de nonne; Nonnen-Krapfen (rundes Gebäck aus Mehl, Milch,

Salz, Butter, Zitrone, Zucker und Eier in heißem Fett gebacken); nun fritters(-puffs).

pétale (f) fz; Blumenblatt; petal.

Peterhof, kaiserl. Lustschloß bei St. Petersburg: potage de saumon à la ~ (siehe M 219).

Petersfisch siehe dorée.

Petersilie siehe persil.

pétillant (m), **~e** (f) fz; prasselnd, perlend, sprudelnd; sparkling, pearling: vin ~, Knallwein, hieß d. Champagner unter Ludwig XIV.

pétiller, petiller fz; funkeln, perlen (vom Wein); to sparkle, to pearl.

petiotisieren, Bereitung eines Weines durch Ausziehen der in frischen Weintrestern verbliebenen Weinbestandteile durch Zucker-Wasser mittels Nachgärung (Pétiot, Weinguts-Besitzer in Chamirey, Burgund).

petit (m), **~e** (f) fz; klein; small: **~es bouchées**; kl. Fleischpastetchen.

petit-blanc (m) fz; schlechter Weißwein, Schnaps; cheap wine.

petit-bleu (m) fz; dunkler, billiger Rotwein; cheap claret.

petit-bouc, pl **~s-~s,** (m) franz.; Krabbe, Meergarneele (= crevette).

petite-bière (f) fz; Dünnbier, Kofent; small beer.

petite-blanche, pl **~s-~s,** franz.; kleine Weiße (Berliner Weißbier); Berlin white beer.

petite-mignonne (f) fz; Frühpfirsich; early peach.

petite-morue fz; Dorsch (kleine Spielart des Kabeljaus); dorse, dorsch, torsk, tusk.

petite-raiponce (f) fz; Rapünzchen, Feldsalat; rampion.

petites timbales (f/pl) franz.; gestürzte Pastetchen.

petit-fournier (m) franz.; Bäcker für kleines Dessert-Backwerk; pastry-cook.

petit-lait (m) fz; Molke; whey.

petit-lard (m) fz, Schrotspeck.

petit-noir (m) fz; ein Täßchen schwarzen Kaffees; small cup of black coffee.

petit pain-blanc fz; Mundbrötchen; roll.

petit-poireau (m) fz; Schnittlauch; porret.

petit-salé (m) fz, schwach gesalzenes, frisches Pökelfleisch; salt-pork.

petits-choux (m) fz; Windbeutel, Hohlküchel, Brandteig-Krapfen; puffs.

petits-filets (m/pl) fz, Kehlbraten.

petits-fours (m/pl) fz, Nachtisch-, Thee-Gebäck.

petits grains (m/pl) fz, unreif abgefallene Früchte des Orangen-Baumes, auch das daraus gewonnene Öl.

petits pois (m/pl) fz; junge grüne Erbsen, Schotenkerne; green peas.

petit suisse (m) fz, kl. runder, walzenförmiger Doppelrahm-Käse.

petit-verre (m) fz; kl. Glas Likör od. Branntwein; pony (brandy). Vgl. pousse-café.

pétoncles (m/pl) fz; Kamm(m)uscheln; pecten.

pétrissoire (f) fz; Back-Mulde; trough.

pet-(pit-)sai; chines. Kohl; Chinese cabbage.

Peuschel, Bäuschel, I. in Österreich Milch, Rogen u. Bündel des Fisches (die Eingeweide) zusammen; die östr. Peuschel-Suppe, fz. potage de poisson à l'autrichienne, gehört zu den beliebtesten Suppen (siehe M 245). II. Das Geschlinge (fressure) von Kalb u. von Lamm; beim Lamm nennt man es auch Lammgehänge, im nördl. Deutschland »Herzschlag«: die Luftröhre mit den daran hängenden Brusteingeweiden, Herz, Lunge, ferner die Leber und die Milz.

pevera (f) it, Seihe-Trichter.

peverada (f) ital., die gepfefferte Fleischbrühe.

peweep, pewet, pewit e, gleich lapwing.

pewter e, Zinnkanne.

Peyragney: Château-~, ein weißer Bordeaux-Wein.

Peyxotto: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

Pfaffen-Hütchen, gefülltes Butter- und Mandel-Gebäck.

Pfaffen-Schnittchen (Stück über dem Steißbeine von Geflügel, auch die mit Fett umgebene Drüse im Dickbein des Schlachtviehs); sot-l'y-laisse; pope's-eye.

Pfaffstättener, niederösterreich. Weiß- und Rotwein.

Pfahlauster, sehr wohlschmeckende Auster.

Pfälzer Weine, zuweil. **Haardt-Weine** genannt, sind die im östl. Teile der Rheinpfalz, und zwar vorzugsweise auf den Vorhöhen und Geländen des mit dem Rheinstrom parallel ziehenden Haardt-Gebirges, von Neustadt bis unterhalb Dürkheim, wachsenden Weine. Die Pfalz ist das weinreichste Gebiet in Deutschland. Die hauptsächlichsten Pfälzer Weine sind: Deidesheimer (Goldbächel, Grain, Herrgottsacker, Kalkofen, Kieselberg, Kränzler usw.), Dürkheimer (Feuerberg, Forst, Frohnhof, Meß, St.-Michaelsberg, Spielberg usw.), Forster (Freundstück, Jesuitengarten, Kirchenstück, Ungeheuer, Ziegler usw.), Hallgartener, Herxheimer, Königsbacher (Idig), Neustädter, Ruppertsberger (Geisböhl, Kreuz, Reiterpfad, Steingrub usw.), Ungsteiner (Feuerberg, Weilberg usw.), Wachenheimer (Altenberg, Gerümpel, Goldbächel, Grabhöckel, Rennacker, Schenkenböhl, Schloßberg, Zimmerplatz usw.). Näheres über Pfälzer Weine siehe in dem betreffenden Abschn. im »Meisterwerk der Speisen und Getränke«, S. 1569.

Pfanne siehe poêle.

Pfannkuchen siehe pannequet; boule.

Pfanzel, Pfänzel, Pfänzle usw., südd. und östr. Ausdruck für eine Art Knödel. Die Pfanzeln bilden nicht nur eine beliebte Suppen-Einlage, sondern auch eine geschätzte selbständige Speise aus schaumiger Butter m. Eiern, Mehl, Zwieback, Grieß, Nudeln usw. und einem Zusatz v. gehacktem Rind-, Kalb- od. Wildfleisch, auch Leber, Nieren, nebst Gewürz. Der Teig wird in Butter gebacken. Die süßen Mehl- und Nudel-Pfanzeln kocht man nach dem Backen in Wein oder Rahm.

Pfau siehe paon.

Pfeffer I. Gewürz, siehe poivre und pepper; II. soviel wie Klein, z. B. Hasen-~ siehe civet; ~-Brühe siehe poivrade; ~-Gurke siehe cornichon.

Pfefferkorn; fz grain de poivre; engl. pepper (corn).

Pfefferkraut = Bohnenkraut.

Pfeffer-Kuchen (Lebkuchen), trockenes Backwerk aus Mehl, Honig oder Sirup, Mandeln und Gewürzen; pain d'épice; ginger-bread.

Pfefferling = Pfifferling.

Pfefferminze; menthe poivrée; peppermint.

pfeffern; poivrer; to pepper; gepfeffert, poivré, ~ée; peppered.

Pfeffernuß, kleiner runder Pfefferkuchen.

Pfeffer-Sose: mit ~ wird auf Speise-Karten oft mit à la poivrade, à la diable, au kari, à l'indienne übersetzt.

Pfeifente siehe vigeon.

Pfeilwurz(el), fz. u. engl. arrow-root.

Pferd siehe cheval; Pferdefleisch wird wie Rindfleisch zubereitet, schmeckt jedoch gröber.

Pferdebahn-Likör, andere Bezeichnung für Nordhäuser.

Pferde-Bohne = Puffbohne.

Pfiff mit einem »Spritzer« heißt in Östr. ein halbes Seidel Tischwein, mit Soda-Wasser versetzt.

Pfifferling (Pilz); girolle; peppermushroom (siehe M 1076).

Pfirsich siehe pêche.

Pfister-Käse, nach einem besonderen Verfahren v. Pfister-Huber, Käserei-Leiter der Anglo-Swiss Condensed Milk Comp. in Cham (Schweiz) bereiteter Hartkäse (s. M 1437).

Pfitzauf schwb, ein in die Höhe gehendes Eier-Gebäck.

Pflanze siehe plante.

Pflaster-Steine, kleine, runde Honigkuchen (Pulsnitzer usw.).

Pflaume siehe prune.

Pflückhecht; le brochet dépecé; pulled pike: der in Salzwasser gekochte, dann in kleine Stückchen »gepflückte« u. entgrätete Hecht. Die durchgegossene Fischbrühe wird mit Butter, Sahne und Mehl gebunden, mit Sardellen, Kapern und etwas Essig geschärft und über die Hechtstückchen gegossen. Dazu gibt man Sauerkraut (siehe M 307).

Pfluder südd = Hafer-Pflaume.

Pfluten, schwz. Kartoffel-Klöße: unter ein heißes Kartoffelmus arbeitet man ein wenig Mehl, sticht davon mit einem in geklärte Butter getauchten Löffel Klöße ab, die man erhaben anrichtet u. mit gerösteter Zwiebel od. m. Semmel-Bröseln überschüttet (s. M 1057).

Pfrille = Elritze.

Pfropfen = Kork.

Pfuhlschnepfe; la double bécassine; great snipe (siehe M 781).

Pfülben, fränk. Wein.

Pfund-Kuchen s. pound cake.

Pfungst frères et Cie., Champagner-Kellerei in Ay.

Phantasie-Gefrorenes s. glace.

Pharao-Feige siehe sycomore.

pharaoh e, Art starkes Bier.

phaseole siehe haricot.

phesant e; Fasan; faisan (siehe M 782).

Philadelphie (f) fz; Philadelphia (Stadt in den Ver. St.): homard, huîtres, côtelettes de veau à la ~ siehe M 429, 435, 605.

philadelphien (m), **~ne** f) frz; aus Philadelphia, philadelphisch, from Philadelphia...

Philipsbourg frz, Philippsburg (Stadt im bad. Kreis Karlsruhe): oeufs à la ~ (siehe M 1098, 1099).

phocéen (m), **~ne** (f) fz; phokäisch; Phocian: à la ~ bedeutet auf Speise-Karten oft »auf Marseiller Art«, weil Marseille eine Kolonie von Phokäa war: côtelettes d'agneau à la ~ne (s. M 451).

phocène = marsouin.

phytolaque (m) fz; Kermesbeere; foxglove, phytolacca.

piatto (m) it, Schüssel, Teller, Platte, Gericht.

picada span., Würzfleisch.

picadillo (m) span., ein Gericht von Hackfleisch.

picard (m), **~e** (f) fz; pikardisch; Picardic: potage à la ~e, Kraftsuppe mit Lauch und Brotschnitten (s. M 175).

picardan(t) (s/m) fz, süßer Wein aus der Gegend von Montpellier.

Picardie (m) fz; Picardie (ehm. frz. Provinz); engl. Picardy: Mont d'or de ~, Schachtel-Käse (siehe M 1435).

picardienne (richtig picarde) fz; pikardisch: maquereaux à la ~, Makrelen auf pikardische Art.

picarel (m) fz; weiß. Schnauzen-Brassen; white cackerel (s. M 365).

Piccadilly, Straße in London: sauce à la ~, Schalotten-Sose (siehe M 1142).

piccalilli, nach Art von Pickles eingelegtes Gemüse.

Piccante, it. Wein aus der Gegend von Pavia.

Picciolini, Erfinder eines nach ihm benannten Verfahrens, Oliven

einzumachen: olives picholines (s. M 1035).

Pichelsteiner Fleisch = Büchelsteiner Fleisch.

Pichet, geringer Wein aus Argenteuil.

picholine siehe Picciolini.

Pichon-Longueville: Château-(de-) -, Médoc-Wein.

pick (v/a) engl.; picken, stechen, spießen, pflücken (Obst), rupfen (Vögel), lesen (Gemüse); -ed; auserlesen, fein: -ed fruits; auserlesene Früchte.

Pickelhauben-Karpfen (in Form e. Pickelhaube zubereiteter Karpfen); carpe à la bourguignotte; carp in burgane fashion (s. M 315).

Pickelsteiner Fleisch = Büchelsteiner Fleisch.

pickerel e; Grashecht; brocheton (siehe M 245, 311, 365).

pickled e; eingemacht, eingelegt; salé, mariné, confit; - cabbage, Sauerkraut (siehe M 995).

pickles (pl) e; Essig-Früchte u. -Gemüse: mixed - gemischte Essig-Früchte.

pick me up e, amerikan. mixed drink.

Picknick e; Picknick; Pic-nic, gesellige Vereinigung (meistens im Freien), bei der jeder Gast einen Beitrag von Speisen mitbringt.

pic-mars (m) frz; Grasspecht; green woodpecker (siehe M 827).

Pic nic, Rundschnitt mit kurzem Bein vom Vorderschinken.

picride (f) fz; Bitterkraut; picris (siehe M 1041).

pie, e; Pastete, flacher Kuchen, auch Fleischpastete (siehe M 1238), siehe auch pâte.

pièce (f) fz I. Stück, Teil; piece, cut: - ronde; fettes Schnittstück; round cut; - du milieu; Mittelstück, cut from the middle ribs; - tremblante, Brustkern; breast, bricket; grosse - u. - de resistance siehe relevé; - montée; Tafel-Aufsatz der Zuckerbäcker; mounted piece (s. M 1339); II. Stückfaß = 228 l (Wein); engl. butt.

pied (m) fz; Fuß (bei Tieren), Stengel (bei Pflanzen); foot, pl feet (bei Tieren), stalk, stem (bei Pflanzen); - de boeuf; Kuhpilz; cowspunk (s. M 1079); -s de (cochon) porc; Schweins-Füße; pig's-feet (s. M 587); -s de veau; Kalbs-Füße, Kalbs-Knöchel; calf's-feet; - d'agneau; Lammfüße.

Piémont fz; Piemont; Piedmont; ehemal. Fürstentum Italiens, berühmt durch weiße Trüffeln und Spargel: croquets de - (s. M 1367).

piémontais (m), **-e** (f) fz; piemontesisch; Piedmontese: potage, carpe, lamproie, truite, côtelettes d'écrevisses, filet de boeuf rôti, selle de mouton, cochon de lait, pieds de porc, escalopes de veau, noix de veau, ris de veau, chapon, dindonneau, cailles, faisandeaux, grives, perdreaux rouges, mousse de gibier, filets de lapereau, épinards, timbale de polenta, riz, truffe, oeufs au miroir, sauce, crème bavaroise, sabayon glacé, pâte frolle, petits pains frits à la -e, croquets -, gâteau -, s. M 172, 178, 283, 317, 342, 403, 497, 558, 563, 588, 611, 627, 639, 662, 678, 767, 790, 797, 824, 874, 884, 1007, 1011, 1062, 1070, 1099, 1142, 1237, 1269, 1336, 1347, 1367, 1386.

pie-plate engl., flache Pasteten-Schüssel.

Pierrefonds: Gräfin von -, Pseudonym der ehemal. Kaiserin Eugenie von Frankreich: sole, filets de sole à la - siehe M 390, 399.

Pierre-le-Grand, frz. Name für Peter den Großen von Rußland (1672—1725): potage à la - (siehe M 175, 208); côtelettes d'agneau à la - (siehe M 451); tartelettes à la - (siehe M 689, 751).

Piesporter, ber. Mosel-Wein.

pig e; Schwein; cochon, porc;

pig's-feet; Schweins-Füße; pieds de porc; pig's-knuckles; Schweins-Knöchel; jarrets de porc salé; sucking pig; Spanferkel; cochon de lait (siehe M 562—596).

pigeon (m) fz; Taube; pigeon, dove: ~ bouilli; gekochte Taube; boiled pigeon; ~ braisé; geschmorte Taube; braised pigeon; ~ farci; gefüllte Taube; stuffed pigeon (siehe M 691—697).

pigeonneau (m) fz; junge Taube; young pigeon (siehe M 697).

pignatelli, it. Käse-Klöße (siehe M 1041).

pignon (m) fz; Piniennuß; pine-nut (siehe M 1365).

pikant = piquant.

Pikantin, Ersatz für Mostrich.

pike e, siehe brochet.

Pilaw (Pilau), Reis-Speise, ein Hauptgericht in d. Türkei, Persien u. Mittel-Asien (s. M 280, 633, 715).

pilchard siehe célerin.

pile (f) fz; Haufen; pile.

pilote (m) fz; Lotsenfisch; pilot-fish (siehe M 366).

Pilze (eßbare); champignons; mushrooms; Pilze und Schwämme kann man bezüglich ihres Nährwertes und ihrer Schmackhaftigkeit in drei Klassen einteilen: I. Champignons, Trüffeln, Steinpilze, Morcheln, Speise-Morcheln. — II. Eierschwamm, Kapuziner, Herbstlorchel, Musseron, Reizker, Schirm-Schwamm. III. Ringpilz, Habichts-Schwamm, Sandpilz, Kuhpilz, Ziegenlippe, Stippelschwamm, Semmelpilz, Habichtsschw., Sandpilz, Stockschwamm, Schmerling und Staubschwamm. Im allgemeinen gilt die Regel, daß Pilze u. Schw. nur leicht verdaulich sind, wenn sie frisch gepflückt u. jung sind. Schädlich wirken manche, wenn sie nicht gut gekocht und ausgebrüht sind (siehe M 1073—1080).

Pilz-Kuchen; gâteau de cèpes; mushroom-cake (siehe M 987).

Pilz-Pfanne; omelette de cèpes; mushroom-omelet (siehe M 987).

piment (m) franz.; I. Beißbeere, Nelken-Pfeffer; allspice, Jamaica-pepper, pimento. II. Getränk aus Honig und Gewürzen.

pimentade (f) fz; I. Piment-Sose; spiced sauce. II. Fleischsuppe mit spanischem Pfeffer; pepper-pot (s. M 280).

pimentado; karaibische National-Suppe; mani(h)oc soup (siehe M 277).

pimento e, siehe piment.

Pimmen- (Pimp-) Käse, englisch German cow-cheese; Sauermilch-Käse mit Kümmel (siehe M 1138).

pimprenelle (f) fz; Pimpernuß; pimpernel; s. a. nez-coupé.

Pimp-Käse = Pimmen-Käse.

pin e; Bolzen, Nagel, Stecknadel: rolling ~; Nudelholz.

pinceau (m) fz; Pinsel; brush.

pinces d'écrevisses (pl/f) franz.; Krebs-Scheren; claws of crabs or fresh water lobsters, pincers.

pinczér ungar., Kellner.

pine-apple e, s. ananas; ~ cheese; besondere Form v. Cheshire-Käse (s. M 1138); ~ ice; Ananas-Gefrorenes; prophète glacé (s. M 1328).

pine-nut e, siehe pignon.

Pinien-Hörnchen; croissants aux pignons; crescents with pine-nuts (siehe M 1365).

Pinien-Nuß (-Kern) s. pignon.

pinion e, siehe aileron.

Ping-lang; Palm-Kerne; palm-seeds.

pinne (marine) (f) franz.; Steck- od. Seiden-Muschel; pinna, wing-shell (siehe M 443).

Pinsel siehe pinceau.

pint, engl. und amer. Hohlmaß = 0,5679 Liter.

pintade (f) fz; Perlhuhn; guinea-fowl, -hen (siehe M 699—700).

pintadeau (m) fz; junges Perlhuhn; young guinea-fowl, -hen (siehe M 700).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Piombino, Stadt in Italien: poitrine de thon à la ~; Thunfisch-Bruststück nach ~; tunny steak ~ style (siehe M 101).

pipa (pipe) (f) sp, Faß.

Piper-Heidsieck, Champagner-Kellerei in Reims.

pippin e, Art Apfel.

piquant (m), ~e (f) frz; scharf gewürzt, den Geschmack reizend, pikant; piquant, sharp biting.

piquer (v/a) fz; pikant, würzig machen; spicken; to lard, to season.

piquette, minderwertiger Bordeaux-Wein, wird auf dem Lande verschenkt.

piqueur (m) frz, Bratenspicker.

pirogue franz.; russische gefüllte Pastete, Piroge; pirogue (s. M 1238).

piropies fz, e; Käse-Plätzchen (siehe M 1041).

Piroschki russ; Mohrrüben-Pasteten; Russian carrot-patties (s. M 985); auch Name für polnische Käse-Keulchen.

pisan (m), ~e (f) fz; pisanisch; Pisan: langouste à la ~e, Langusten auf pisanische Art (siehe M 439).

Piskinioff, Blätterteig-Kuchen (siehe M 1405).

pisquet, fz, e, italienischer Seefisch, in Deutschland unter seinem ital. Namen Lattarini bekannt (s. M 366).

pissenlit = den(t)delion.

pistache (f) fz; Pistazie, grüne Mandel; pistachio-nut: croquets aux ~s (s. M 1367); ~ de terre s. noisette; ~ sauvage s. nez-coupé.

pistolet (m) fz; in Belgien längliches Milchbrötchen.

pitcher e; Krug; cruche.

Pithiviers, Stadt im franz. Departement Loiret, berühmt durch seine Lerchen-Pasteten u. Mandel-Kuchen: cannelons frits à la crème du ~; Butterteig-Röhrchen mit Mandel-Creme; puff-paste rolls with almond-cream; soufflé à la ~; Mandel-Auflauf; soufflé of almond; gâteau de ~; Pithiviers-Kuchen; Pithiviers cake, s. M 1223, 1257, 1386, 1406.

pityoka ungar., Kartoffel.

pivert = pic-mars.

pivoine (m) fz; Päonie; peony.

pizza, it. Volksgericht (s. M 1011).

plafond (m) franz.; Kuchenblech; cake-pan.

plagieuse (f) frz; graue Scholle; gray plaice.

plaice e, siehe plie.

plain (a) e, einfach, ohne Zuthat, glatt; ~ cooking, einfaches (bürgerliches) Kochen; ~ cabbage, abgekochter Kohl.

plaisir (m) fz; gerollter Oblaten-Kuchen; cornet-wafers. Vgl. oublie (siehe M 1400, 1406).

Plämbel = Blämbel.

plante (f) fz; Pflanze, Gewächs; [plant.

planteur d'Amérique fz; soupe jambalaya à la ~; Reissuppe nach Art amerikanischer Pflanzer; rice-soup, American planter's style (s. M 192).

plaquette (f) fz; Schnitte, Scheibe; slice, cut.

plat (m) fz; Platte, Schüssel, Gericht, Schale; plate: ~ à roti; Braten-Schüssel; plate for serving up roasts, platter; servir ~ à ~; jedes Gericht einzeln auftragen; to serve every dish separate; ~s du jour; Tages-Gerichte; special dishes of the day; oeufs sur (le) ~, Spiegel-Eier; fried eggs; ~ à sauter; Sautier-Pfanne (flache, mit gerade aufstehendem Rande u. langem Stiel versehene Pfanne); flat pan; ~ de ménage; Tafel-Aufsatz für Essig, Gewürze usw.; caster; ~ de supplément; Extra-Platte, nicht in der regulären Pension mit inbegriffen; extra dish, not served regularly; ~ de douceur; süßes Gericht; sweet dish; ~ de résistance siehe relevé.

plate e, siehe plat, im Engl. steht ~ auch für Teller u. Silber-Geschirr.

plateau (m) frz; Aufsatz-Platte, Präsentierbrett, Präsentier-Teller; tray, plateau.

Plattbutte = Flunder.

Platte, Bezeichnung einer zum Auftragen fertigen Speise; kalte (gemischte) ~, kalter Aufschnitt.

platter e, große (flache) Schüssel.

Platterbse; gesse; chickling-pea.

Plattfisch siehe plie.

Plattmenage siehe surtout.

Platz südd, runder Eier-Kuchen (Eierplatz); in Altenburg Hefen-Kuchen.

Plätzchen (kleines rundes Backwerk); diablotins (s. M 1228, 1414).

Platzek, russ. Hefen-Kuchen, böhm. Platzki.

Plauder-Taschen; (Törtchen aus Genuaer Teig); indiscrets; indiscreets (siehe M 1392).

Plembel-Bier, gepan(t)schtes B.

plenty (m) engl; Fülle, Menge, Überfluß; ~ (of); vollauf, reichlich, genug (von etwas).

plestie (f) frz; Blick(e), Güster; white bream.

pliage (m) franz., Falten, Biegen; ~ de serviettes, das Servietten-Brechen.

plie (f) franz.; Scholle, Plattfisch, Goldbutt; plaice; ~ franche, gemeine Scholle (siehe M 366).

Plietzki, polnischer Kuchen (s. M 1287).

Plinsen siehe blini.

Plockfinken, Hamburger Volks-Gericht (siehe M 516).

Plockwurst, nordd. Art grober Mettwurst.

plomb (m) fz; Blei; lead: pâte à ~; Bleikuchenteig; rich short paste; gâteau de ~; Bleikuchen; plumb cake (siehe M 1348, 1386).

plombière (f) franz.; schaumiges (Frucht-) Gefrorenes, welches mit Schlagsahne vermischt wird; ice-cream, with whipped cream and fruits (siehe M 1309); gâteau ~; Kuchen mit gefrorener Creme; cake filled with plombière cream (siehe M 1387).

plongeon (m) frz; Meertaucher (schmackh. Wasser-Vogel); sea-fowl.

plongeur (m) fz, in großen Küchen Kasseroll-Putzer; commis ~, sein Gehilfe.

Plötz(e), Karpfen-Art; gardon (e und fz).

plover siehe pluvier.

pluche = peluche.

pluck e, siehe fressure.

plum e; Pflaume, Zwetschge, Rosine; prune, raisin sec.

plumb-cake e, siehe plomb.

plum-broth e, Fleischbrühe mit Pflaumen oder Rosinen.

plum-cake e; Rosinen-Kuchen; plumquet (siehe M 1548).

plum-duff engl, Art steifer Mehlpudding mit Rosinen.

plume (f) franz.; Feder; feather. plume; sucre à la ~; klebriger Zucker, (großer) Flug; gluey sugar.

Plumery. Koch verschiedener berühmter Persönlichkeiten, u. a. von Talleyrand. Gab den 4. und 5. Teil von »L'art de la cuisine française en XIX. siècle« aus dem Nachlaß Carêmes heraus. Pouding à la ~; Mandel- und Makronen-Pudding; almond- and macaroon-pudding.

plum-loaf e, Rosinenbrot.

plum-muss amerik., Art getrocknetes Pflaumenmus.

plum-pig e, Kuchen in Gestalt eines Schweinchens mit Rosinen-Augen.

plum-porridge e, Rosinen-, Korinthen-, Pflaumen-Suppe.

plum-pudding e; Rosinen-Pudding (der bekannte Weihnachts-Pudding d. Engländer), bestehend aus Rindsnierenfett, geriebenem Brot, Mehl, Zucker, Traubenrosinen, Sultana-Rosinen, Korinthen, kandierter Orangen- u. Zitronen-Schale, Zitronat, Eiern, Sahne, Rum, Salz u. etw. Zimt (s. M 1238.)

plumquet = plum-cake.

Plum's pride, »Plum's (eines engl. Keller-Meisters) Stolz«: salade Plum's pride (siehe M 1191).

plunkfine, schott. Rindfleisch-Ragout.

Plunzen = Blunzen.

pluvier (m) fz; Regen-Pfeifer; plover (siehe M 795, 827).

Plymouth Rock, engl.-amerik. Hühner-Rasse.

poach e; pochieren, (Eier) ohne Schale in siedendes Wasser schlagen oder in Butter braten; pocher; ~ed eggs; verlorene Eier; oeufs pochés.

poachard (dun-bird) engl.; Tafel-Ente; moreton.

poche (f) fz; Schöpf-, Suppen-, Vorlege-Löffel; ladle.

pocher siehe poach.

pochery = alcyon.

pochieren siehe poach.

Podclec, poln. Gebäck (M 1406).

poêle (m) fz; Pfanne; pan; ~ à confitures; Kupfer-Pfanne ohne Schwanz mit 2 Henkeln; ~ à frire; Bratpfanne; frying pan; sauce à la ~; Butter-Sose m. Kräuter-Kalbfleisch; spiced herb-sauce of veal-broth; lièvre à la ~; Hase in der Pfanne gebraten; hare braised in the pan; beefsteak à la ~; Rindsstück in der Pfanne gebraten; beefsteak fried in the pan; pommes de terre à la ~; Bratkartoffeln; fried potatoes.

poêlée (f) fz; I. gefüllte Pfanne; a pan full, thick omelet with apples; II. in der Kochpfanne geschmortes Huhn; chicken, stewed in the pan.

poêle-fourneau (m) frz; Kochofen; range.

poêlette (f) fz; kleine Pfanne; (small) flat, shallow pan, sauce-pan.

poêlon (m) franz.; (tiefes) Pfännchen, irdene Kasserolle; sauce-pan.

poêlonnée (f) fz; ein Pfännchen voll; a sauce-pan full.

Poésies gourmandes, Titel eines kulinarischen Werkes in Versen von Achilles Ozanne.

Pofesen siehe Pavesen.

Pogauze, steirisches Gebäck aus Strudelteig mit Quark, Eiern und Sahne.

Pogatscherl östr, Gebäck aus Grieben, Mehl, Eiern usw.

Pojarski, russisch. Nationalheld: potage à la ~; soupe ~ (s. M 287); côtelettes de veau à la ~ (s. M 793).

poil (m) fz; Tierhaar, Fell; skin, hide.

point (m) frz; I. Punkt, point; II. Temperaturgrad, z. B.: ~ d'ébullition; Siedepunkt; boiling point; III. à point (adv); zu rechter Zeit; gerade richtig; at the right time, just right: viande cuite à ~; gerade richtig gar gekochtes Fleisch; meat just done.

pointe (f) frz; Spitze, Sprosse; point, sprig, z. B. ~s d'asperge, Spargel-Spitzen; ~s de houblon, Hopfen-Sprossen.

poire (f) fz; Birne; pear; ~ de garde (d'hiver); Winter-Birne; winter pear; en ~; birnenförmig; pear-shaped; ~s tapées; gebackene Birnen; baked pears (s. M 1203, 1239); ~ de terre; Erdartischocke; Jerusalem artichoke (s. M 1069).

poiré (m) fz; Birnmost; perry.

poireau (m) frz; Lauch; leek, prason (siehe M 1042).

poirée (f) fz; Runkel-Rübe, röm. Kohl; beet; ~ rouge; rote Rübe; (red) beet (siehe M 1042).

pois (m) fz; Erbse; pea (pl. peas od. pease); ~ goulus; ~ gourmands; ~ mange-tout; Zucker-Erbsen; sugar-peas(e), marrowfats; ~ chiches; Kicher-Erbsen; chick-peas(e); ~ en cosse; Schoten-E.; green peas(e); ~ verts, petits; Schoten, Pflück-Erbsen; green peas(e); ~ de terre; Erdeichel, Erdnuß; peanut, earth-nut; ~ gris; graue Erbsen; wild peas(e) (siehe M 1042).

poisson (m) fz; Fisch; fish; ~s de rivière, ~s d'eau douce; Fluß-Fische; river fishes, fresh-water fishes; ~s de lac; Binnensee-Fische; lake fishes; ~s de mer; Seefische; sea fishes; ~s d'eau saumâtre; Brackwasser-Fische; brack water fishes; ~s d'étang et de ruisseau; Bach- u. Teichfische; brook- and pond fishes (siehe M 289—413); ~ blanc; Weißfisch; white bait; ~ à moustache; Wels; sheat(h)-fish; ~ rouge; Goldfisch; gold fish; ~ sec; gedörrter Fisch; smoked fish.

poissonaille (f) fz; kleine, geringe Fische; small fishes.

poissonnerie (f) fz; Fischmarkt; fishmarket.

poissonnier (m), **~ère** (f) frz I. Fischhändler(in); fish dealer, fish seller; II. in großen Küchen der für die Fische angestellte Koch.

poissonnière (f) fz; Fischkessel, Fischpfanne; pan to fry fishes in.

Poissy fz, Stadt in Frankreich, Haupt-Rindvieh-Markt für Paris: potage de veau à la ~; Kalbssuppe mit Faden-Nudeln; veal soup with vermicelli.

poitevin (m), **~e** (f) fz; aus Poitou (franz. Stadt); from Poitou: betteraves à la ~e; Rüben in Zwiebelmus mit Fleischbrühe und Essig geschwungen; beets fried with purée of onions, broth and vinegar (siehe M 977).

poitrine (f) frz; Brust; breast; z. B ~ de veau; Kalbsbrust; breast of veal.

poitron (m) frz; Spilling, kleine gelbe Pflaume; small yellow plum.

poivrade (f) franz.; Pfeffer-Sosc, (-Brühe); pepper-sauce (s. M 1142).

poivre (m) fz; Pfeffer; pepper; ~ blanc; weißer Pfeffer; white pepper; ~ en grains; Pfeffer-Körner; (whole) pepper; ~ concassé; gestoßener Pfeffer; ground pepper; ~ long; spanischer Pfeffer; long pepper, allspice (s. auch piment).

poivré (m), **~e** (f) frz; gepfeffert; peppered.

poivreau (m) fz; Beißbeere; guinea-pepper.

poivrer (v/a) franz.; pfeffern; to pepper.

poivrière (f) fz; Gewürzbüchse; spice box.

poivron (m) fz; Frucht des span. Pfeffers; pepper (pl peppers).

Pökelfleisch siehe viande.

Pökelgans siehe oie.

Pökel-Hering; hareng salé; saltherring (siehe M 339).

Pökellachs siehe saumon.

pökeln siehe mariner, saler, saumurer.

Pökel-Schweinefleisch s. porc.

Polakl östr, ein gut ausgefüttertes, aber verschnittenes Huhn.

Poland-China-Schwein, amerik. Schweine-Rasse von schwarzer Farbe.

Polei, Flohkraut, wird manchmal zu Kräuter-Suppen, Saucen und Gebäck verwendet.

polenta, auch **~e,** ital. National-Gericht. Brei aus Maismehl mit Salz, welcher nach Erkalten in fingerdicke Schnitten zerschnitten und gewöhnlich mit einem Zusatz von Käse gebacken wird. In Ungarn, Siebenbürgen usw. ist die ~ unter dem Namen »Mameliga« bekannt (siehe M 1043).

Polignac, altes französisches Geschlecht: consommé à la ~; sauté de lièvre à la ~ (s. M 895); oeufs pochés à la ~ (s. M 1110); oeufs soufflés à la ~ (siehe M 1112).

Polish siehe polonais.

Pollack siehe lieu.

pollard e; Kaulbarsch; acérine.

pollo (m) it, Huhn; ~ d'India; Truthahn.

polmento (m) it, Fleischspeise.

polnisch siehe polonais.

polnischer Thee, Warmbier mit Weißwein und Maraschino.

Pologne (f); Polen; Poland.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

polonais (m) ~e (f) fz; polnisch; Polish; potage barszcz, potage de canard (de lapin), potage Krupnik, soupe à la bière, Kolodnik, anguille, brochet étuvé, carpe, écrevisses, escargots, épaule d'agneau, bitokes, filet de boeuf, côtelettes de veau, oie braisée, perdreaux rôtis sur le plat, lièvre, concombres, nalesnikis, noques, orge mondé, varenikis, oeufs pochés, oeufs, sauce aux oeufs, sauce, salade, beignets de carnaval, beignets, dampfnouilles, pannequets, pommes, pouding à la ~e s. M 165, 166, 185, 204, 261, 266, 296, 307, 317, 420, 424, 454, 472, 496, 607, 679, 815, 888, 1003, 1031, 1032, 1036, 1072, 1108, 1111, 1141, 1143, 1156, 1191, 1217, 1220, 1236, 1240, 1292.

polype (m) frz; (Seefisch) Polyp; polyp (siehe M 369).

polypore (m) franz.; Baumreisch (Pilzgattung); polyporus (s. M 1079).

poma (f) it, Apfel.

pombe, Art Bier im zentralen und östlichen Afrika.

pomegranate e, siehe grenade.

poméranien (m), ~ne (f) franz.; pommerisch; Pomeranian; potage de canard, soupe de la bière, potage aux nouilles, civet d'oie, poitrine d'oie, choux-rouges, charlotte de pommes à la ~ne siehe M 166, 182, 261, 271, 682, 999, 1224.

poméranienne (f) frz, längliche Kartoffel-Sorte.

poméraniens fz; Mürbeteig-Kuchen; small cakes of frolle paste (siehe M 1406).

Pomeranze siehe bigarade.

pomfret e, Art Makrele.

pomidoro (m) it, Tomate.

pomiforme (a) fz; apfelförmig; apple-shaped.

Pommard, Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

pommard (m) franz.; Apfelwein; apple-cider.

pomme (f) fz; Apfel; apple (s. M 1239, 1287); ~ d'Adam; Adams-(Paradies-)Apfel; paradise (Adams) apple; ~ d'amour; Liebes-Apfel; tomato (siehe M 1067); ~ d'églantier; Hagebutte; hip, brier; sucre de ~; Apfel-Zucker in Stangen; apple-sugar.

pommé (f) franz. I. Apfelwein; apple-cider; II. Pfannkuchen mit Apfelmus; apple pancake.

Pommery et Gréno, Champagner-Kellerei in Reims.

pommes de terre (pl/f) fz; Kartoffeln, Erdäpfel; potatoes; ~ frites (à la poêle); Bratkartoffeln; fried potatoes; ~ bouillies; gekochte Kartoffeln; boiled potatoes; ~ étuvées, gedämpfte Kartoffeln; potatoes stewed; quenelles de ~; Kartoffel-Klöße; potato balls; purée de ~, Quetschkartoffeln; mashed potatoes (s. M 1044—1058). Wo keine Verwechslung möglich ist, läßt man des »de terre« weg und sagt auch für Erdäpfel einfach pommes.

Pomologie, Obstkunde.

Pomona, Göttin der Gartenfrüchte und des Weins.

Pompadour: Marquise von ~, Geliebte Ludw. XIV. (1721—1764): anguille, merlan, perche, sole, huîtres, côtelettes d'agneau, filet de boeuf sauté, filets mignons de boeuf (de veau, de pigeon, de faisan, de chevreuil), longe de veau, rissoles, quenelles de pigeon, asperges, timbale, flameri de riz, pouding, bombe, croquinoles, gâteau, petits-fours à la ~ s. M 296, 352, 363, 391, 436, 451, 497, 501, 613, 623, 644, 696, 697, 742, 750, 769, 787, 853, 972, 1260, 1274, 1292, 1305, 1383, 1386, 1403.

Pompelmuse = pamplemouse.

pompernickel = Pumpernickel.

Pomuchel, eine Art Dorsch.

ponceau (m) fz; Feldmohn; corn rose.

ponche (m) fz = punch.

Ponchki, polnische Fastnachts-Krapfen.

poncir (m) fz, Zitronat, Art des Zitronen-Baumes.

pond, e; Teich, Weiher; étang; ~ fish, ~ carp; Teichfisch, Teichkarpfen; poisson (carp) d'étang; ~ turtle; Sumpfschildkröte; tortue bourbeuse.

Pondichéry, Hauptstadt d. frz. Besitzungen in Ostindien: poulet à la ~ (siehe M 714); pondichériens; kleine Pondichéry-Kuchen; small Pondichery cakes (siehe M 1406).

Poniatowski, fürstliche Familie Polens: boudins de brochet, aloyau de boeuf braisé, côtelettes de bécasses à la ~ s. M 309, 466, 757.

Pontac, I. veraltete Bezeichnung des Bordeaux-Weins. II. eine Art Kapwein.

Pont-d'Ain, Weißwein des frz. Dép. Ain.

Pontet-Canet: Château-~, beliebter Médoc-Wein.

Pont-l'Évêque, frz. Rahmkäse nach der Stadt ~ benannt.

Pont Neuf, Brücke in Paris: pommes de terre à la ~; gebackene Kartoffel-Bänder; fried thin slices of potatoes (s. M 1051) ~s~s; Törtchen m. Orangen-Frangipancreme; tartlets with orange frangipane (siehe M 1407).

Pontoise, frz. Stadt; potage à la ~ (siehe M 189).

Pontschki = Ponchki.

pony e I. Pony (kleines Pferd). II. sehr kleines (Bier-, Schnaps-) Glas, z. B. ~ whiskey, ~ beer, ~ rum usw.

poor (a) e; gering, schlecht, mager; pauvre.

poor-man-of-mutton schottisch; kaltes (minderwertiges) Hammelfleisch, kalte Küche.

pop e, leicht gärendes Getränk, dessen Kork beim Herausziehen einen Knall gibt.

popcorn am., Mais, zum Rösten passend; ~ balls, runde Bälle aus überzuckertem gerösteten Mais.

pope's eye e, die mit Fett umgebene Drüse im Dickbein, Pfaffenschnitt, das beste Stück einer Hammel-Keule.

Popiette siehe paupiette.

poppy e, siehe pavot.

porc (m) fz; Schwein, Schweinefleisch; pork; ~ frais; ungesalzenes Schweinefleisch; fresh pork; ~ froid; Schweinefleisch kalt; cold pork; ~ salé; Pökel-Schweinefleisch; salt pork; carré de ~; Schweinsrippenstück; ribs of pork; côtelettes de ~; Schweinskoteletten; pork chops; rôti de ~; Schweine-Braten; roast pork (siehe M 562—596).

porcelaine (f) fz; Porzellan; porcelain, china; biscuit de ~; unglasiertes Porzellan; biscuit porcelain.

porc-épic (m) frz; Stachelschw.; porcupine (siehe M 909); pouding à la ~; stachelschweinartig, mit Mandel-Stiften besteckter Reis-Pudding; rice pudding stuck full with shredded almonds to represent a porcupine.

porc-marin = marsouin.

porcupine siehe porc-épic.

porgy (pl porgies), amer. Goldbrassen.

pork e, siehe porc.

Pörkölt, ung. National-Gericht (siehe M 588).

pörkölthus ung, Schmorbraten.

porpoise siehe marsouin.

por(r)eau siehe poireau.

porret e, Schnittlauch.

porridge engl., (dicke) Kräuter-, Bohnen-, Hafermehl-Suppe, Brei (siehe M 979, 1222, 1265).

porte-crête (m) franz.; Leguan, Kammeidechse; iguana (s. M 443).

porte-en-ville (m) frz; Menagekorb (Gestell zum Tragen von Speise-Geschirr); tray to carry dishes.

porte-maillot (m) franz.; Statist: jambon glacé à la ~; Schinken nach Statistenart; glazed ham with assorted vegetables (siehe M 579).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

portemanteaux (pl/m) fz; Fellеisen; portmanteaus; Gebäck aus Blätterteig (siehe M 1406).

porter e I. Hausknecht; homme de bagage, domestique; II. Gepäckträger; commissionnaire, homme d'équipe; III. schweres, dunkelbraunes engl. Bier; ~ house; Bierhaus, Speisehaus; ~-house steak; ausgesuchtes zartes Lendenstück (siehe M 518).

Portier siehe concierge.

portion (f) fz; (eine) Portion: bestimmter Teil, Anteil; portion, dish, plate of...; in Frankreich: eine ~ Käse, Gefrorenes, Himbeeren usw.; un fromage, une glace; une framboise; in England und Amerika: eine ~ Braten; a plate of roast; zwei ~en Kaffee; coffee for two.

Portorico, westind. Insel mit guten Kaffee-Sorten.

Port-Salut-Käse, seit 1860 durch die Trappisten von Port-du-Salut in den Handel gebrachter, nach Art des Gouda, bereiteter Käse.

portugais (m), ~e (f) fz; portugiesisch; Portuguese; potage queues de veau, cabillaud, émincé de boeuf, filet de boeuf, filet de boeuf sauté, étuvée de mouton (de veau), gigot (de mouton), hachis de mouton, selle de mouton, jambon, ris de veau, dinde farcie, timbale de riz, selle de chevreuil, macaroni, oeufs pochés, oeufs, omelette, sauce, salade, compote de pommes, abricots, beignets de pommes, croûtes aux fruits (aux oranges), pommes, pouding de riz, demi-glace, glace de crème, oranges glacées, pâte (à gâteau), flan aux pommes, gâteau aux fraises, macarons à la ~e, appareil de biscuit ~, biscuit ~, gâteau ~ siehe M 228, 313, 485, 496, 497, 540, 545, 547, 559, 579, 611, 640, 668, 751, 860, 1025, 1109, 1111, 1120, 1143, 1192, 1209, 1215, 1220, 1227, 1240, 1250, 1312, 1317, 1324, 1341, 1348, 1360, 1373, 1378, 1386, 1394.

portugiesische Weine: D. Weingebiet Portugals umfaßt die Distrikte Alto-Douro, Estremadura und Algarve. Die besten Sorten sind außer Portwein, Moscatels v. Carcavellos, Faro, Avinto und Setubal (Weißweine, auch Lissabon- und St.-Yveswein genannt), die Rotweine v. Torres-Vedras, Monçaon, Barra-a-Barra und Collares (siehe M 1793); ~ Würste; linguicos de presunto; saucissons portugais; Portuguese sausages (s. M 585).

Portulak siehe pourpier.

Portwein, der im oberen Douro-Gebiete in Portugal wachsende u. über Oporto in den Handel kommende rote und (selten) weiße W. Der ~ wird erst nach etwa fünf Jahren trinkbar u. ist mit 50 Jahren auf seiner Höhe; porto, vin de porto; port wine.

Po russki = barszcz.

Porzellan siehe porcelaine.

posada (f) sp, Wirtshaus.

posadero (m) sp, Gastwirt.

posset e, Molken (Getränk aus heißer Milch, mit Wein, Bier usw., zum Gerinnen gebracht).

posset-cup, ~pot e, Molkennapf.

postnoje masola russ, Öl, als Ersatz für Butter während der russ. Fastenzeit.

pot (m) frz; Topf, Fleischtopf, Kanne; pot, pitcher, tub; ~ à eau; (leerer) Wassertopf; water pot; ~ d'eau; (voller) Wassertopf; full water pot; ~ à beurre; Buttertopf; butter tub; ~ au lait; Milchtopf; milk pitcher; cuiller à ~; Kochlöffel; pot ladle; croûte au ~; Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten; French crust soup; mettre le ~; das Fleisch ans Feuer setzen; to put the meat on the fire; petit ~ de crème; kleiner Creme-Becher; small cream cup; poule au ~, poule du ~ au feu; Suppen-, gekochtes

Huhn; boiled chicken; ~d'Espagne; Eierstich; egg custard (s. M 1122); ~-au-feu; frz. Gemüse-Suppe; firepot (siehe M 278).

pot e; Topf; pot; ~ cake; leichter Norfolk-Kloß; quenelle de Norfolk; ~ hellion; amerikan. Fleisch-Pastete; ~ herbs; Suppenkräuter, Gemüse; potagères, herbes; ~ house; Bierhaus, Kneipe; taverne; ~ pan; Schmorpfanne; casserole; ~ pie; Fleischpastete; pâté au jus; ~ roast; geschmortes Rindfl.; boeuf braisé; German ~ cake; Napfkuchen; baba à l'allemande.

pot (v/a) e; in einem Topf aufbewahren, einmachen; conserver; ~ted meats (pl) Fleisch-Konserven; conserves de viande; ~ted goose liver; Gänseleber-Pastete; pâté de foie gras; ~ting pan; Einmach-Geschirr; pot à confitures.

Potacke südd, Kartoffel.

potage (m) frz; Suppe, das zum Kochen in einen Topf Gethane; soup; ~ claire; klare Suppe; clear soup; ~ lié; gebundene (legierte) Suppe; thickened soup; ~ maigre; magere Suppe; ~ (au) gras; Fleischsuppe; beef soup; ~ aux herbes; Kräuter-Suppe; vegetable soup; ~ au lait; Milchsuppe; milk soup; ~ (aux) lentilles; Linsen-Suppe; lentil soup; ~ (à la) purée; durchgestrichene Suppe; purée soup (siehe M 155—288). In Deutschl. heißt ~ ein gemischtes Gemüse aus Blumenkohl, Kohlrabi, grünen Erbsen und Krebsnasen.

potager (m) fz, in großen Küchen speziell für die Suppen angestellter Koch.

potato (pl ~es) e, siehe pommes de terre.

Potel & Chabot, berühmte Traiteur-Firma in Paris.

Potemkin, russ. Feldmarschall: consommé maigre à la ~ (s. M 235).

Pothast, westphälisches Gericht, Scheiben vom Rippenstück d. Rindes mit Zwiebeln, Pfeffer, Nelken usw.

potiron (m) frz; Kürbis; pumpkin.

Potpourri, Mischmasch, Allerlei.

Potrawka, poln. Hammelfleisch-Ragout (s. M 553); ~ de sanglier; Wildschwein auf polnische Art gekocht (siehe M 917).

Potroka, russ. Gansklein-Suppe (siehe M 192, 287).

pottage e, Fleischbrühe, Suppe; potage; ~ herbs siehe pot.

Pouchong, schwarzer Thee.

pouding (m) fz; Pudding, Kloß, Hüllkloß; pudding (siehe M 1241—1252, 1288—1293).

poudre (f) franz.; Staub, Pulver; powder; sucre en ~; gestoßener Zucker; powdered sugar.

poudrer (v) frz; bestäuben; to powder.

pouillard (m) fz; jüngstes Rebhuhn einer Brut; jüngster Hase eines Satzes.

Pouilly, weiß. Burgunder-Wein der Côte Mâconnaise.

poularde (f) franz.; Kapphuhn; Masthuhn; caponised chicken (s. M 700—708).

poule (f) franz.; Huhn, Henne; chicken; (siehe M 708—752); ~ de bouleau; Birkhuhn; black hen; ~ de bruyère; Auerhuhn; mountain hen; ~ de coudrier; Haselhuhn; hazel grouse; ~ d'eau; Wasserhuhn; moor hen; ~ faisan(d)e; Fasan-Henne; hen-pheasant; ~ de(s) marais; schott. Moorhuhn; Scotch grouse; ~ de neige; Schneehuhn; white grouse; ~ de prairie; Prairiehuhn; prairie hen (chicken); ~ de bois; Wiedehopf; hoopoo; ~ d'Inde; Truthenne; turkey (hen); ~-au-pot; frz. Huhnfleisch-Suppe; chicken-pot (siehe M 280).

pouleinte = Polenta.

poules vierges frz, nicht verschnittene jungfräuliche Hühner, die noch keine Eier gelegt haben.

poulet (m), ~te (f) fz; Hähnchen,

Hühnchen; spring chicken, pullet (s. M 710—733); ~ de grain; mit Korn gemästetes Hähnchen; stall-fed chicken (s. M 733—734); ~ gras; Masthähnchen; fattened chicken (siehe M 734); ~ nouveau (petit ~); junges Hähnchen; spring chicken (s. M 735); ~ de carême; Bücking; red herring; à la ~ mit Eier- oder Butter-Sose; with egg or butter sauce; ~ en friteau; Backhähnchen; fried chicken.

poulite (f) fz, Haferbrei.

pou(l)peton (m) franz.; Ragout aus gehacktem Fleisch mit Kalbsschnitt. bedeckt; ragout of hashed meat with slices of veal.

pou(l)petonnière (f) fz; Schmortopf; stewing pot.

poultry e; Geflügel; volaille.

pound e; Pfund; livre, demikilo (engl. Pfund = 454 Gramm).

pound cake e, Pfundkuchen (s. M 1406).

poupard, (~t) (m) fz; Taschenkrebs, Seespinne; pungar.

poupelin (m) fz und e; Brandteig-Kruste (siehe M 1406).

poupelinier (m) fz; Backpfanne; frying pan.

poupeton siehe pou(l)peton.

poupiette = paupiette.

poupote (f) frz, Kaffeebrot in Havre.

pour (v/a) e, gießen, schütten, ausgießen, einschenken.

pour fz; für; for; z. B. souper pour quatre personnes; souper für 4 Pers.; supper for four persons.

pourasson fz = ciboulette.

pourboire (m) franz.; Biergeld, Trinkgeld; tip.

pourceau ferré (m) franz.; Igel; hedgehog.

pourpier (m) franz.; Portulak; purslane (siehe M 1058, 1252).

pourpré (a/m), ~e (f) franz.; purpurn; purple.

pour(r)ir (v) fz; faulen; to rot.

pousse (f) fz, Trübewerden des Weines durch zweite Gärung.

pousse-café (m) fz; kleines Glas Branntwein, Likör usw. nach dem Kaffee; pony brandy, cordial, etc. after dinner.

pousses de houblon (f/pl), Hopfen-Keimchen, Hopfen-Spitzen; hop-sprigs (siehe M 1019).

poussin (m) fz; Küchlein, Kükken; chickling (siehe M 736).

poutargue = bo(u)targue.

poverade siehe poivrade.

Povesen = Pavesen.

Powid(e)l (auch Bowidl), böhm, Zwetsch(g)enmus, Pflaumenmus.

Pozzo di Borgo, russ. Staatsmann: potage de saumon à la ~ (siehe M 249).

Prachtel = Brezel.

prägeln = brägeln.

Prague fz, e, Prag, Hauptstadt v. Böhmen, berühmt durch Schinken und Selch- (Rauch-) Fleisch.

praïre fz, eßbare Muschel.

prairie (f) frz; Wiese, Prairie, große Grasebene in Nord-Amerika; prairy (siehe auch huître; poule).

Prälaten-Eierkuchen; omelette de prélats; prelate omelet (siehe M 1120).

praline (f) frz; gebrannte Mandel; roasted almond.

praliner (v/a) franz.; in Zucker bräunen; to roast in sugar.

präparieren siehe préparer.

Präsentierbrett; plateau, cabaret; tray.

präsentieren siehe présenter.

prason e, siehe poireau.

Prätigau, fruchtbares Thal in der Schweiz, bekannt durch den dort hergestellten Pressen-Käse.

prawn e; Steingarneele; crevette-bouquet (siehe M 418).

précieuses frz; kleine Biskuit-Kuchen; small oval biscuit-cakes (siehe M 1252, 1343, 1348, 1406).

Preetz, Stadt im Reg.-Bezirk Schleswig, bekannt durch Wurstfabrikation.

Preißelbeere siehe airelle.

premier (a/m), **-ère** (f) fz; erste, first; ~ sommelier; Ober-Kellner; head waiter.

prendre (v/a); zu sich nehmen, essen, trinken, genießen, gerinnen; to take, to drink, to swallow, to curde, to clot.

Prente siehe Brente.

préparer (v/a) fz; bereiten, zubereiten, herrichten, präparieren; to prepare.

pré-salé (m) frz, Hammel, der auf einer salzigen Weide (Meeres-Wiese) weidete; dessen Fleisch.

présenter (v/a) fz; präsentieren; hinreichen; to wait (on table).

preserve (v/a) e, siehe confire.

preserves (pl) e; Dauer-Speisen, Dauer-Früchte, Büchsen-Gemüse; conserves, fruits confits.

présidence (m) franz.; Vorsitz, Präsidentschaft; presidency: oeufs brouillés à la mode de ~ (s. M 1082).

président (m) franz.; Präsident, Vorsitzender; president: gâteau à la ~ (siehe M 1386).

Pressac: Chât.-de-~, Bordeaux-Wein (rot und weiß).

Pressack südd, dicke Blutwurst.

Preßhefe siehe levure.

Preßkopf s. fromage de porc.

présure (f) franz.; (Kälber-)lab, Käselab; rennet.

Prezel = Brezel.

prick (v/a) e, stechen, durchstechen.

Pricke, auch **Bricke,** Neunauge; (petite) lamproie (de rivière); lamprey (siehe M 342).

pricker e; Spießer, Spießhirsch; daguet, hère.

pricket e, siehe brocket.

Prillken, Braunschw. Gebäck.

prime e; vorzüglichst, prima; exquis, excellent: ~ beef; Fleisch erster Qualität; viande exquise.

primeurs (f/pl) fz; erstes Gemüse, Frühobst, erste Früchte; spring vegetables, early fruits.

Primsen-Käse = Brinsen-Käse.

prince (m) franz.; Fürst, Prinz; prince: boudins de chevreuil a la ~; Würstchen von Rehwildbret nach Prinzen-Art; sausages of roebuck-venison with purée of pheasant (siehe M 851); ~ royal; Kronprinz; crown prince; pouding à la ~ royal; Eierkuchen-Pudding; omelet-pudding (siehe M 1249); gâteau à la ~ royal; Kronprinz-Kuchen; crown prince cake (siehe M 1386).

princesse (f) fz; Fürstin, Prinzessin; princess: potage, potage crème de riz, filets d'anguille, côtelettes d'agneau, côtelettes de mouton, noisettes de veau, dindon, poulet, aspic de poulet, rissoles, cailles, mousseline de faisan, filets de perdreau, pommes de terre, oeufs brouillés, sauce, salade, pouding de sagou, riz, crème, pain de riz, pouding, bombe à la ~ siehe M 189, 201, 298, 451, 536, 624, 676, 716, 719, 751, 767, 788, 818, 1051, 1084, 1143, 1192, 1250, 1255, 1273, 1285, 1292, 1305; gigot (de mouton) à la ~ royale (s. M 545); charlotte à la ~ Victoria (s. M 1266); **~s** (pl) fz; Birnenart.

Princeß-Hummern, amerikan. Büchsen-Konserve aus Hummerfleisch.

princier (m), **-ère** (f); prinzlich, fürstlich; princely: filets de poulet, faisan, légumes, charlotte, pouding, bombe à la ~ siehe M 724, 784, 1022, 1266, 1292, 1305.

printanier (m), **-ère** (f); Frühlings-... (frühzeitig, im Frühjahr gewachsenes); spring-...; consommé à la ~ère; Kraftbrühe mit frischen Gemüsen; broth with spring vegetables; potage à la ~ère; Frühlingsgemüse-Suppe; spring-soup.

printemps (m) franz.; Frühling; spring.

Priorato-Wein, trockener span. Rotwein.

prise (f) fz; Prise; pinch.

Pritscheln = Bratkartoffeln.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

prix (m) fz; Preis; price; ~ fixe; fester Preis; only one price.

Probier-Stube s. dégustation.

profiterole (f) franz., Kuchen in heißer Asche gebacken (siehe M 161, 1253, 1407).

Prominzen = Pfefferminze.

pronghorn e, siehe antilope.

Propheten-Kuchen s. brioche.

provençal (m), ~e (f); provençalisch; Provencal: potage, potage maigre aux herbes, petites anguilles, barbue, bouille-abaisse, cabillaud, filets de carpe, caviar, dorche, esturgeon, maquereau, merlan, morue sèche, écrevisses, escargots, homard, huîtres frites, moules, aloyau de boeuf, boeuf, côtes de boeuf, entre-côte de boeuf, filet de boeuf braisé, grenadins de filet de boeuf, noix de boeuf, côtelettes de chevreau, carré de mouton, côtelette de mouton, gigot de mouton braisé, langues de mouton, gayettes, cervelles (côtelettes, cuissot, étuvée, filets mignons; foie; noix; poitrine, ris, tendrons) de veau, canard; chapon au riz, dinde de Noël, poulet, sauté de poulet, petit poulet, cailles au laurier, canards sauvages, coqs de bruyère, mayonnaise de perdreau, lapin, lièvre, filets de lièvre, ail, artichauts, aubergines, champignons, épinards, haricots (blancs et verts), lentilles, morilles, pommes de terre, tomates farcies, truffes, oeufs brouillés, oeufs farcis, oeufs mollets, oeufs pochés, omelette, sauce, salade d'aubergines, salade de haricots verts à la ~e; navettes ~s siehe M 247, 254, 279, 299, 303, 305, 313, 318, 320, 326, 348, 352, 357, 421, 424, 429, 435, 442, 467, 477, 483, 487, 490, 496, 500, 511, 529, 531, 536, 543, 545, 549, 575, 600, 607, 608, 611, 613, 615, 628, 634, 640, 648, 654, 663, 669, 716, 732, 735, 767, 770, 776, 820, 879, 889, 892, 897, 965, 968, 974, 989, 1007, 1015, 1018, 1023, 1030, 1051, 1068, 1070, 1084, 1092, 1101, 1109, 1120, 1143, 1180, 1186, 1398.

Provence, ehem. Prov. im südlichen Frankreich, berühmt durch sein vorzügliches Oliven- (Salat-) Öl: canapés, biscotins, nougat, calissons de ~ s. M 314, 1357, 1400, 1415 (siehe auch provençal).

Proviant, Mundvorrat, Lebensmittel; provisions, vivres; provisions, victuals, stores.

Providence, Hauptst. des amerik. Staates Rhode Island: ragoût d'agneau, filet de boeuf, caneton, dindonneau, garniture à la ~ siehe M 462, 496, 657, 678, 1171.

providence (f) frz; Vorsehung; providence: oeufs à la ~ (M 1111).

Provins, Stadt in Frankreich, bekannt durch ihre Rosenzucht u. eine besondere Art Kuchen: Provinois (provénisiens).

provisions (pl) e (und frz); Proviant, Nahrungsmittel: canned ~, tinned ~, Büchsen-Konserven; salted ~, eingesalzene Waren.

proyer (m) fz; Grauammer; corn bunting (siehe M 829).

prune (f) fz; Pflaume, Zwetsch(g)e; plum (s. M 1204); ~ de mirabelle; gelbliche Pflaume; Mirabelle plum; tarte aux ~s; Pflaumen-Kuchen; plum-tart.

pruneau (m) fz; Back-Pflaume, gedörrte Pflaume; prune; compote de ~x; Backpflaumen-Kompott; compot of prunes, stewed prunes.

prunelée (f) fz; Pflaumenmus; marmelade (purée) of plums.

prunelle (f) frz; Schlehe; wild plum, sloe.

Prünelle, siehe brignole.

prunelet e, fz, Schlehenwein.

Prusse (f) fz; Preußen; Prussia.

prussien (m), **~ne** (f); preußisch; Prussian: gâteau ~ (siehe M 1386); potage, filets de saumon, boeuf, puchero, salade de pommes de terre, beignets, blanc-manger, char-

lotte à la ~ne siehe M 209, 384, 478, 1058, 1192, 1220, 1263, 1266.

Pschorr-Bräu, Münchener Bier.

ptarmigan (m) fz; Schneehuhn; ptarmigan.

public e; öffentlich; public; ~ house; Wirtshaus; taverne.

publican e; Schenkwirt; aubergiste, cabaretier.

puchero, span. National-Gericht, der »olla potrida« ähnlich (siehe M 181, 1058).

Pückler(-Muskau): Fürst Herm. ~, Militär in preuß. und russischen Diensten, Reise-Schriftsteller und Feinschmecker (1785—1871): jambon, bécasses, filets d'ours, pommes de terre, demi-glace, glace de crème à la prince ~ siehe M 580, 757, 906, 1051, 1312, 1317.

Pudding siehe pouding.

puff e; hohles Backwerk, Windbeutel; pet.

puffball e, siehe boviste.

Puff-beurighi, türkischer Käse-Auflauf.

Puffbohne siehe fève.

Puffer, sächs., Eierkuchen von rohen Kartoffeln, Reibkuchen.

Puffert, westfälischer Topfkuchen (siehe M 1407).

puff-paste e; feuilletée; Blätterteig (siehe M 1347); ~ patty siehe vol-au-vent.

puits d'amour fz; Liebes-Grübchen; puff-tartles with jelly (siehe M 1407).

Puligny, ein feiner Burgunder Weißwein.

pull (v/a) e; ziehen, reißen, zerren, rupfen, zupfen; tirer, arracher, cueillir: ~ed sugar; gezogener Zukker; sucre tiré.

pullet e, siehe poulet.

pulpe (f) fz; weiche od. breiige Masse, Fruchtmark, Fleisch von Früchten; pulp.

pulque mex, Pulque (gegorener Agavensaft), mexikan. National-Getränk.

Pumpernickel, ein schweres a. Roggenmehl gebackenes Schwarzbrot in Westfalen; pompernickel; pumpernickel: ~-Charlotte (siehe M 1221).

pumpkin e; s. citrouille; potiron.

punch (m) franz. (auch ponche); Punsch; punch; Getränk aus Rum (Arak), Zitrone, Zucker, Thee und Wasser, wird heiß und auch kalt hergestellt; ~ glacé; gefror. Punsch; iced punch (siehe M 1333—1336), ~-cakes, e und fz; Punsch-Kuchen (siehe M 1407).

puugar e, siehe poupard.

Punjab hot-pot, indische Suppe (siehe M 284).

Punsch siehe punch.

Punsch-Essenz, aus Arak oder Rum, Zitronensaft u. Zucker hergestellter Extrakt zur Bereitung von Punsch.

pur (a/m), ~e (f) fz; rein, unverfälscht, echt, hell, klar; pure.

purée (f) frz; Brei, Pürec von durchgeschlag. Hülsen-Früchten, Kartoffeln, Fleisch usw.; auch gebundene Suppe, Mus; purée, mash; ~ de viande; Fleischpüree; mashed meat; ~ de légumes; Gemüsepüree; mashed vegetables.

purl e; Wermut- oder Kräuterbier, Warmb. (auch early ~): royal ~, Kanariensekt mit Wermut versetzt; ~-house, Wermutb.-Schenke; ~man, Wermutbier-Ausschenker.

purslane e, siehe pourpier.

purveyor e, Lieferant: ~ to Her Majesty, Hofliefer. Ihrer Majestät.

Pute, Puter = Truthenne, Truthahn.

Putitze östr, viereckige Kuchen.

pyramide (f) franz.; Pyramide, pyramid; auf quadratischer Grundlage vierseitig aufgebaute, spitz zulaufende Grabgebäude der altägyptischen Könige. Die Pyramidenform wird häufig für Garnituren, Kuchen usw. gewählt: ~ d'oeufs (siehe M 1114).

Q.

quadrupède (a) frz; vierfüßig; quadruped.

Quagga d und e; Pferde-Zebra; frz. couag(g)a (siehe M 863).

Quahaug, große Art Hartmuscheln; engl. u. amer. auch counts or count clams (siehe M 443).

quail e, siehe caille.

Quaker-Oats, eine bek. Marke amerik. Hafer-Grütze.

qualité (f) fz; Eigenschaft, Beschaffenheit, Qualität; quality.

Quam, indisch. Vogel mit wohlschmeckendem Fleisch.

Qua mien, chines. Salznudeln (siehe M 1058).

quantité (f) frz; Menge, Quantität; quantity.

Quantum latein., eine bestimmte Größe, Menge.

Quappe = Aalraupe.

Quargel, Quärgel, Art kleiner fingerlanger Sauermilch-Käse; Dresdener Quärgel, Leichenfinger.

Quark, in Österreich Topfen od. Schotten; in der Schweiz Ziger, Bolder, Buldern; in Franken Matte; in Obersachsen Matz; in Schlesien Weichquark; ostpreuß. Glums(e); fromage mou (blanc oder auch à la pie); cheese-curds, whey-cheese; der beim Gewinnen der Milch abgeschiedene, die Butterkügelchen einschließende Käsestoff, welcher frisch genossen oder zu Käse verwendet wird (s. M 1011); süßer ~; crème à la Devonshire; Devonshire junket (siehe M 1271).

Quart, altes preuß. Hohlmaß, etwas mehr als 1 Liter.

quart (m) fz; vierter Teil, ein Viertel; amer. u. engl. auch Hohlmaß = $1{,}_{136}$ Liter.

quarter e, siehe quartier.

quartier (m) fz; Viertel, Teil; quarter: ~ de mouton; Hammel-Viertel; quarter of mutton; ~ de gâteau; Stück Kuchen; piece of cake; ~s d'oranges; Orangen-Viertel; quartered oranges (s. M 1294).

Quas = Kwas.

quasi de veau (m) fz; Stück von einem Kalbe zwischen Schwanz u. Niere; quasi (siehe M 635).

quatre (a) fz; vier; four: ~ épices; Allerleigewürz; mixed spices; ~ fruits confits; Vierfrucht; preserved four fruits (s. M 1210); ~ mendiants, Bettel- (Nachtisch-) Konfekt (Gemisch v. trockenen Feigen, Trauben, Mandeln und Lamberts-Nüssen); ~ quart, Art Kuchen (s. M 1407).

queen e; Königin; reine: ~ cakes; Königin-Kuchen; gâteau à la reine (s. M 1387); ~s, Gebäck (s. M 1408); ~'s ware, gelbes engl. Steingut.

Quellen-Ehrenpreis siehe cressonnée.

Quendel, Würzkraut, Feldkümmel, Thymian; serpolet; thyme.

quenèfes (pl) fz, Benennung für kleine Teignocken (Spätzle).

quenelle (f) fz; Fleischklößchen, Knödel, Nocken; dumpling, ball; ~s de brochet; ~s de carpe; ~s de pommes de terre; ~s au lait siehe M 311, 319, 1059, 1253.

Quetsch-Kartoffeln; purée de pommes de terre; mashed potatoes.

queue (f) französ. I. Schwanz, Schweif, Blume (des Hasen); tail; ~s de mouton; Hammel-Schwänze; sheeps-tails; ~s d'aigrefin frites; Schellfisch-Schwänze gebacken; haddock-tails, fried (siehe M 290). II. Billardstock.

queux (m) frz, (veraltet) Koch, grand ~ de France, Ober-Küchen-Meister der franz. Könige.

Queyries: Vins de ~, Bordeaux-wein-Gattung, bei der Stadt Bordeaux auf von alten Anschwemmungen herrührendem Boden gedeihend.

quiche (kiche) fz, besonders in

Lothringen und im Elsaß beliebter Eier- und Käse-Kuchen (siehe M 1053).

quick e; rasch, schnell; prompt: ~ lunch, in Amerika schnell zubereitete Mahlzeit.

quillets (pl) e, franz.; Biskuit-Törtchen (siehe M 1407).

quince e, siehe coing.

Quincié, Burgunder-Wein.

quinoa e, peruan. kleiner Reis, der zu Brei, Suppen und gegorenen Getränken verwendet wird (s. M 1059).

Quirinal (m) franz., Bezeichnung des kgl. Palasts in Rom.

quirinal (m), ~e (f) frz; quirinalisch; quirinal: huîtres, tournedos, oeufs brouillés, bombe à la ~e siehe M 436, 524, 1084, 1305.

quirl, querl (v/a) engl.; quirlen, drehen, rund winden; battre (agiter ou remuer) avec un moulinet.

Quitte siehe coing.

Quitten-Brot; pain de coings; quince bread, quince pie.

Quizado, ein brasil. Gericht, dem Goulasch ähnlich.

R.

R, Abkürzung auf franz. Speise-Karten = rosbif.

Rabaut: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

rabbit e, siehe lapin, rarebit.

Rabelais, frz. Satiriker (1484—1553): potage à la ~ (s. M 228); ~, gewisse Art Törtchen (s. M 1408).

Rabinschen = Rapünzchen.

rabio(u)le (f) franz.; Kohlrübe, weiße Rübe; turnip; ~s s. varioles.

râble (m) frz; Hinterstück (des Hasen) von den Rippen an, hinterster Teil dieses Stückes beim Schlachtvieh; backbone.

rabote (f) fz; Kuchen, in welchem ein Apfel mitgebacken ist.

racahout, ursprünglich das Mehl schwach gerösteter Eicheln aus Algerien, dann als Mischung von Reismehl usw. mit Salep, Kakao, Vanille; ein Stärkungs-Mittel für Kranke.

racanette (f) franz.; Knäkente, Krieckente; teal, teal duck.

Rachel, frz. Schauspielerin (1820—1858): tourne-dos, truffes farcies aux ortolans, salade, crème plombière à la ~ s. M 524, 1070, 1143, 1192, 1311.

Racheputzer, Volks-Ausdruck für saueren Wein.

raciue (f) franz.; eßbare Wurzel; root: ~ d'abondance, ~ de disette; Runkel-Rübe; beet; ~s apéritives majeures, große Wurzeln von Sellerie, Spargel, Petersilie usw.; ~s apéritives mineures, kl. Wurzeln.

rack e, bester Teil der Rippen vom Hammel, Kalb oder Lamm.

Räckling, Streifen von getrocknetem Fischfleisch.

radis (m) frz; Radieschen, Rettich(g); radish; ~ de cheval; Meerrettich(g); horse radish.

Radziwill, alte litauische Fürsten-Familie: merlan, sandat, garniture à la ~ s. M 352, 375, 1174.

Raffen, schweiz. Weintraube.

raffinade (f) fz; Raffinade-Zukker; refined sugar.

raffiné (m), ~e (f) fz; geläutert; refined: fromage ~, alter Käse.

raffiner (v/a) fz; läutern, feiner machen, raffinieren; to refine, (bei Getränken) to rectify.

rafraîchir (v/a) frz; erfrischen. abkühlen; to cool.

ragoût (m) fz; gaumenreizendes Gericht, Ragout (aus Fleischstükken mit einer gewürzten Brühe), Würzfleisch, Gemengsel; ragout.

Rahat-il-holkum (lakoum), türk. Konfekt.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Rahm (Sahne, Schmant, Obers, Kern, Nidle); der fettreichste Teil der Milch; crème; cream. ~-Käse; fromage de crème; cream cheese; ~-Sose; sauce à la crème (s M 1134); ~-Gefrorenes; glace de crème; ice-cream (siehe M 1313).

raie (f) franz.; Rochen (Seefisch); skate, ray (siehe M 369).

raifort (m) französ.; Rettich(g); radish; ~ grand (sauvage); Meerrettich(g); horse-radish.

rail e, siehe râle.

rainette = reinette.

raiponce = mâche.

raisin (m) frz; (Wein-)Traube; grape; ~ sec; Rosine; raisin; ~s de Corinthe; Korinthen; currants; ~s de Damas; Zibeben; cubebs; ~s de caisse; Kisten-Rosinen; boxed raisins.

raisiné (m) fz; Weinbeermus, m. Traubensaft eingekochte Früchte; purée of grapes.

raisinée (f) frz, schweizerisches Pflaumenmus.

râle (m) franz.; Sumpfvogel-Gattung, Ralle; rail (siehe M 829).

Ralle siehe râle.

Ramadân, neunter Monat des türk. Mondjahres, türk. Fastenzeit: petits gâteaux du ~, türk. Fasten-Kuchen (siehe M 1403).

ramadon (m) frz, feiner, fetter Schafkäse, nicht zu verwechseln mit romatour, s. d.

ramadur, ramatur, eine falsche Schreibweise für romatour.

rambour (m) frz, Art Sommer-Apfel.

Rameln, Wiener Gebäck.

ramequin (m) frz; Käse-Törtchen; ramekin (siehe M 1408).

ramereau (m) frz; junge Holztaube; young ringdove.

Rametzer: Schloß-~, Tiroler [Wein.

ramier (m) frz; Ringel-Taube; ring-dove; petit ~; Holztaube; wood-pigeon.

rampion engl.; Rapunze; mâche, [raiponce.

Rancio, Jerez-Wein nach vier- bis fünfjährigem Lager.

Rand siehe bordure.

Randteig; pâte à bordure; paste for borders (siehe M 1346).

Ranft siehe croûton; grignon.

Rangiport, franz. Käse, nach d. gleichnamigen Käserei benannt.

range e; Kochherd; fourneau de cuisine.

Rangunreis, Mittelsorte Reis a. Birma.

Ranhofer, Charles ~, ber. Chef, zuletzt bei Delmonico, New York, Herausgeber des umfangreichen kulinarischen Werkes »The Epicurean«: poulet sauté à la ~ (siehe M 718).

Rape (Rappe), eine Karpfenart.

râpe (f) franz.; Reibeisen; grater, rasp.

râper (v/a) fz; schaben, abreiben; to grate, rasp, scrape.

Raphaël (Sanzio), berühmt. ital. Maler (1483—1520): oeufs mollets à la ~ (siehe M 1101).

rapieren, abschaben, schaben, besonders Fleisch oder Speck aus Sehnen ausschaben; s. râper.

rapontique (f) fz; Stabwurzel; rapuntika, rhapontica.

Rappoltsweilerer, ein Elsässer Weißwein.

Rapünzchen siehe mâche.

râpure (f) fz, Abgeschabtes, Abfälle, Schabsel-Käse.

rare engl., nicht gar, halb roh: beefsteak ~, nicht ganz durchgebratenes Beefsteak.

rarebit e, engl. Gericht, mit in Bier aufgeweichtem Käse übergossene heiße geröstete Brotschnitte, wird auch Welsh rabbit genannt.

Raspail: F. V. ~, franz. Naturforscher (1794—1848): omelette à la ~ (siehe M 1121).

rasperry e, siehe framboise.

rassig, beim Wein: feine, kernige Art, Haupt-Eigenschaften d. Riesling-Weine.

rassis (m), ~e (f) fz; in Verbindung mit Brot: altbacken; stale.

Rässling siehe mousseron.

Rastignis; russ. Lachspasteten; Russian salmon-patties (s. M 385).

rat (m), ~e (f) fz; Ratte; rat.

ratafia (m) frz, e; dickflüssiger Likör mit Fruchtsaft und Zucker, Aquavit; sauce à la ~ (s. M 1157).

ratelet (m) fz; Viertel, nur in der frz. Schweiz gebräuchlich: ~ de mouton, Hammelbug.

Ratisbonne franz.; Regensburg; Ratisbon: bombe à la ~ (s. M 1305); saucisses de ~; Regensb. Würstchen; Ratisbon sausages.

raton (m) fz, kleiner Rahmkäse-Kuchen, vlämisch: kleiner Pfannkuchen.

Räucher-Hering siehe hareng; ~-Lachs siehe saumon; ~-Schinken siehe jambon; ~-Speck siehe lard.

Rauchfleisch s. boeuf; ~-Würstchen siehe saucisse.

Rauenthaler, einer der feinsten Rheingauer Weine, meist in der Hand der Weinbau-Aktien-Ges. A. Wilhelmj & Cie. in Hattenheim.

Rauke, früher zu Gemüsen verwandte Pflanze.

Rauschbeere, Frucht eines heidekraut-ähnlichen Strauches, die in Nordeuropa zu Mus eingekocht wird.

Raute, Staude mit grünlichgelben Blättern, früher als Gewürz-, jetzt nur noch als Arznei-Gewächs verwandt.

rave (f) fz; Rübe; radish.

ravier (m) franz.; Radieschen-Schüssel (Schiffchenform); radish-plate or dish.

raviggiuolo (m) it, frischer Ziegenkäse.

ravigote (f) fz; scharfe Brühe; ravigote: saumon froid, palais de boeuf, sauce à la ~ siehe M 380, 512, 1144.

ravioles (m) fz; gefüllte Nudel-Flecke; stuffed little turnovers (s. M 1060); pâte à ~ (siehe M 1348).

raw e; roh; cru.

ray e, siehe raie.

razor-back-clam e, amerikan. Austernart.

real e; wirklich, echt; naturel, véritable, vrai; z. B. real turtle = (echte) Schildkröte.

réal (m), ~e (f) frz; königlich; regal: gâteau ~ (siehe M 1387).

reaumatour, e. falsche Schreibweise für romatour, s. d.

Rebhendel östr, Rebhuhn, in Ungarn auch Gericht aus Ochsen-Füßen.

Rebhuhn s. perdreau; perdrix.

Recept siehe récipé.

réception (f) fz; Empfang, Aufnahme; reception: chef de ~, der in großen Hotels zum Empfang der Gäste Angestellte.

réchaud (m) frz; Wärmpfanne, Schüssel-Wärmer; chafing-dish, steam-table.

réchauffer (v/a) fz; wieder aufwärmen; to warm up (again), to re-cook.

réchauffoir (m) fz; Warmhalter, Wärmschrank; steam-table.

Rechnung; note; bill; in Restaurants: frz. carte, addition.

récipé (m) franz. (auch recette); Rezept, Zubereitungs-Vorschrift; recipe, receipt.

re-cook e, siehe réchauffer.

recrêper (v/a) fz; kerben, Fische aufschlitzen, um das Fleisch fester zu machen; to crimp.

recuite (f) franz., Art Käse aus Molken.

red e; rot; rouge; ~ bilberry s. airelle; ~ cabbage; Rotkraut; chou-rouge; ~ fustian; Portwein; port-à-port.

réduire (v/a) frz; einkochen; to boil down.

redbird e, siehe bruantin.

Refektorium, Speisesaal in den Klöstern.

refine e, siehe raffiner.

réforme (f) fz; Reform, Umge-

staltung; reform; bei Speisen à la ~ ist der frühere Reformklub in London gemeint: tenderloin steak, côtelettes de mouton, pyramide d'oeufs, sauce à la ~ siehe M 523, 536, 1114, 1121, 1144.

refraîchir = rafraîchir.

régal (m) frz; großer Schmaus, Gastmahl; treat, entertainment.

régaler (v/a) fz; bewirten, regalieren, traktieren; to treat.

régence (f) franz.; Regentschaft, Regierung; regency: potage, filets de barbue, brochet, cabillaud, filets de carpe, darne d'esturgeon, huch, perche, rouget, saumon, filets de sole, turbot, garniture, chapon, dinde, pain de foie gras, poularde, poulet, cailles, perdreaux, croquettes de pommes de terre, oeufs, sauce, salpicon, pommes, punch glacé à la ~ siehe M 190, 229, 303, 308, 313, 318, 331, 340, 363, 372, 381, 394, 409, 425, 663, 669, 687, 703, 716, 767, 824, 1055, 1111, 1144, 1174, 1178, 1288, 1335.

Regenpfeifer siehe pluvier.

Regensburg siehe Ratisbonne.

régent (m), **~e** (f) fz; regierend, die Regentschaft führend; regent: gâteau ~ (siehe M 1387).

Regenvogel siehe pluvier.

Reh(bock) siehe chevreuil.

Rehbraten; chevreuil rôti; roasted (roebuck-)venison; **~-Rücken;** selle du chevreuil; saddle of (roebuck-)venison.

Reibeisen siehe râpe.

reif (bei Früchten); mûr; ripe.

Reiher siehe héron.

Reims; frz. Stadt in der Champagne, berühmt durch seine Champagner und seine Confituren: appareil de biscuit de ~ (s. M 1341).

rein, sauber, siehe blanc.

rein (m) frz; Niere; kidney: ~ wird nur bei Haarwild gebraucht (siehe auch rognon).

Reinbraten östr, siehe boeuf.

reindeer e, siehe renne.

Reindel südd, klein. Kochgefäß.

reine (f) frz; Königin; queen: potage purée de pois nouveaux, potage, esturgeon, filets de rouget, côtelettes d'agneau, selle d'agneau, poitrine de boeuf, tendrons de veau, hachis de chapon, émincé de dinde, foie gras, poularde, poulet, salade de poulet, petit poulet, aspic, vol(e)-au-vent, filets de faisan, céleri, navets de Teltow, riz, oeufs brouillés, oeufs mollets, sauce, garniture, charlotte, pouding soufflé, soufflé d'oeufs, blanc-manger, pain de riz, pouding au chocolat, bombe, crème plombière, punch glacé, appareil de biscuit, gâteau à la ~ s. M 222, 229, 247, 279, 330, 373, 452, 464, 517, 648, 665, 673, 684, 703, 716, 731, 735, 737, 752, 787, 986, 1032, 1063, 1084, 1101, 1144, 1174, 1224, 1251, 1256, 1263, 1285, 1289, 1306, 1311, 1335, 1341; **~s;** Königinnen, Art Gebäck (siehe M 1408).

reine claude (f, pl reines-claude) fz; Reineclaude, grüne Pflaume, (a. Rhein) Ringelotte; green-gage.

reine de Portugal; Königin v. Portugal: gelée d'oranges à la ~ (siehe M 1278).

reine Margot (Königin v. Frankreich): potage purée de volaille, pommes de terre à la ~ s. M 227, 1052.

reinette (rainette) (f) franz.; Renette, Königsapfel; pom(e) water; ~ bâtarde, ~ de Misnie; Borsdorfer Apfel; Borsdorf apple.

Reis siehe riz.

Reisvogel siehe bruantin.

Reitzker, wohlschmeckdr. Pilz.

relevé (m) fz; auch ~ de potage, engl. remove, die Platte, welche bei einer geordneten Tafel d. Suppe folgt, ein Gericht, welches nach dem Wegnehmen (relever) d. Suppe auf den Tisch gebracht wird. — **grosse pièce,** engl. joint, ist nicht, wie oft angenommen wird, dasselbe wie relevé; grosse pièce be-

zeichnet auf einem Hotel-Menü dasselbe wie pièce de résistance (pièce de résistance = ein großes Stück Bankfleisch, wie Roastbeef, Hammel-Keule usw.). Den Fisch kann man nur bei einer Fasten-Mahlzeit als grosse pièce bezeichnen. Man gibt indes, bei feinen Mahlzeiten stets eine grosse pièce von Geflügel oder von Wild (siehe M 1462).

relever (v/a) franz.; ablösen, ersetzen, auch: einem Gerichte einen schärferen Geschmack geben; to remove, to season.

religieux (m), **~se** (f) fz; auf religiöse Art, nach Kloster-Manier; religious, in Convent style: turbot, oeufs, crème bavaroise, crème à la ~se s. M 410, 1111, 1270, 1273; gâteau ~ (s. M 1387); ~, Mönchs-, Kloster-Schnitten (siehe M 1408).

relish e; Geschmack, Wohlgeschmack, Kosthappen, Sose, Würze, Zukost, Kompott zum Reizen des Appetits; goût; ~es, Neben-, Zwischen-Gerichte; ~ (v/a) gut schmekken, munden; savourer, approuver.

Rembrandt, ber. holländ. Maler: potage de poulet à la ~ (s. M 208).

remoudou siehe romatour.

rémo(u)lade (f) franz.; Sose von Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Essig, Öltunke, Kräutertunke mit Senf; remolade: rouelles de thon, homard, fraise de veau à la ~ siehe M 401, 429, 617.

remove siehe relevé.

renaissance (f) fz, e; Wiedergeburt; im engeren Sinne pflegt man den Ausdruck nur auf die Periode des Wiederaufblühens der Kunst von Mitte des 15. bis Anfang des 17. Jahrh. anzuwenden; auch der in der Zeit entstandene Kunststil; potage, pain de foie gras, garniture, charlotte, pouding, sorbet, croquembouche à la ~ siehe M 190, 687, 1171, 1266, 1292, 1338, 1367.

Renan, franz. Gelehrter (1823—1892): oeufs pochés à la ~ (siehe M 1109).

renard (m), **~e** (f) franz.; Fuchs; fox (siehe M 909).

Renette siehe reinette.

Renke siehe ombre.

renkött schwed., gesalz. Renntierfleisch.

renne (m) fz; Renntier; reindeer.

rennet e siehe présure.

Renntier siehe renne.

rentière (f) frz; Rentnerin: potage de choux à la ~ (siehe M 196).

renverser (v/a) frz; umstülpen, umstürzen; to overturn, to upset: bouillie renversée; ausgestürzter Milchbrei; milk-porridge turned out of a mo(u)ld (siehe M 1265).

repas (m) fz; Mahl(zeit); meal; ~ copieux; reichliches Mahl; abundant (rich, full, square) meal; ~ maigre; Fastenessen.

Repphuhn = Rebhuhn.

république (f) franz.; Freistaat, Republik; republic: hareng sauret à la ~ (siehe M 340).

requin (m) fz; Haifisch; shark.

resch (backen) südd, knusprig.

Reseda, wohlriechendes Kraut aus Ägypten.

Resinatwein, Bezeichnung für griech., mit Fichten- oder Kiefernharz versetzten Wein.

résistance (f) fz; Widerstandsfähigkeit; resistance (s. relevé).

Resniki russ, Hefen-Fladen.

restaurant (m) franz.; eigentlich Stärkungs-Mittel, Kraftbrühe, seit Mitte des vorigen Jahrhunderts im Sinne von Garküche, Speisehaus, Restaurant, Restauration; restaurant: ~ des pieds humides, Garküche im Freien auf Märkten usw. Für das Bahnhofs-Restaurant gebraucht man buffet; consommé au ~; Kraftbrühe als Suppe, zum Unterschied von en tasse.

restaurateur (m) franz.; Restaurateur, Speise-, Schank-, Schenk-, Gastwirt; restaurant-keeper: petits

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

pâtés de poulet à la ~ (s. M 730). Auch der Koch in großen Hotels, der ausschließlich für das Restaurant arbeitet, wird Restaurateur genannt. — restauratrice (f) frz, die Gastwirtin, Wirtsfrau usw.; restaurant keeper.

Restauration siehe restaurant.

Rettich(g) siehe raifort.

revalenta = ervalenta.

revenir (v/a) frz; aufschmoren, auflaufen lassen, aufstoßen, anbräunen; to brown, to fry: faire ~ de la viande; Fleisch z. Spicken auflaufen lassen; to swell meat before sticking it with lard; faire ~ des légumes dans du beurre; Gemüse in Butter aufschmoren; to fry vegetables in butter.

Reynière siehe Grimod.

Rezept siehe récipé.

Rhabarber siehe rhubarbe.

Rheims = Reims.

Rhein, größter Fluß Deutschlands, in dessen Gebiet der Hauptsitz der deutschen Weinproduktion ist. Man rechnet zu den ~-Weinen alle in seinem Flußgebiet gebauten Weine, unterscheidet jedoch speziell Rheingauer (die eigentlichen ~-Weine), Mosel-Weine, Ahrweine, Bergsträßer Weine, Rheinhessische und Pfälzer Weine. Von ~-Weinen im engeren Sinne sind die besten: Berg Johannisberger, Steinberger, Markobrunner, Rauenthaler, Rüdesheimer, Hochheimer, Geisenheimer, Aßmannshäuser (rot) vom Rheingau und Liebfraumilch in Rheinhessen; darauf folgen die Kabinetts-Weine: Schloß Johannisberger, Oberingelheimer (rot), Scharlachberger, Laubenheimer u. Niersteiner (siehe M 1574—1597); siehe auch Rhin.

Rheinanke siehe ombre.

Rheinlachs siehe saumon.

Rheinlanke siehe truite.

Rheinwald- (Rheinthal-) Käse, schweiz. Magerkäse.

rhénan (m), ~e (f) fz; rheinisch; Rhenish: saumon, civet de canard, civet d'oie, carottes aux pommes, salade, punch glacé à la ~e siehe M 381, 655, 682, 984, 1193, 1335.

Rhin (m) fz; Rhein; Rhine.

Rhône, franz. Fluß; ~-Karpfen, carpot, carpeau (siehe M 350); die ~-Weine wachsen an beiden Ufern der Rhône, d. vorzüglichsten roten ~-Weine sind: Hermitage, Côte-Rôtie, Vérinay, Mercurol, Croses, Gervant, Tavel, Chusclan, Cante-Perdrix, Clos de St.-Patrice, Cornas; weiß: Hermitage, Condrieu, St.-Péray, St.-Jean; von Liqueur-Weinen: Beaume, Roquevaire, Barbantanne (siehe M 1634, 1644).

rhubarbe (f) franz.; Rhabarber; rhubarb (siehe M 1060).

rhum (m) fz = rum.

rib e, siehe côte.

ribbons e, siehe rubans.

ribes (m/pl) fz; Johannisbeeren, Ribiseln; red (black, white) currants (s. a. groseille).

riblette (f) fz, siehe griblette.

Ricardo: David ~, engl. National-Ökonom (1778—1823): sauce à la ~ (siehe M 1144).

Ricasoli, ital. Staatsmann (1809—1880): gâteau à la ~ (s. M 1387).

rice e, siehe riz.

Richard II., König v. England (1367—1400): pâté de gibier à la ~ (siehe M 874).

Richaud, berühmter franz. Koch und Zeitgenosse Carêmes.

riche (a) fz; reich, üppig; rich.

Richelieu: Herzog von, Kardinal ~, franz. Staatsmann (1585—1642): boudins de brochet, perche, rouget, sandat, saumon, filets de sole, pâté chaud d'agneau, filet de boeuf piqué, grosse pièce de boeuf, côtelettes de veau, noix de veau, escalopes de ris de veau, timbale, crépinettes, boudins de volaille, côtelettes de faisan, boudins de perdreau, boudins de lièvre, sauce,

ananas, pêches, pommes, pouding, pouding glacé, appareil de biscuit à la ~ siehe M 309, 363, 372, 376, 381, 395, 459, 495, 504, 607, 628, 643, 652, 721, 738, 786, 816, 889, 1144, 1215, 1236, 1240, 1292, 1327, 1341; ~ heißt auch eine gewisse Sorte Brot in Paris.

Richmond, Stadt in England an der Themse, beliebter Ausflugsort in d. Nähe von London: filets mignons de boeuf, crème plombière à la ~ siehe M 502, 1311.

Ricke = Rehziege.

ricotta (f) it, Buttermilch, auch getrockneter Schafkäse.

Riemlein, schweiz. Ausdruck f. dünne (Fleisch-)Streifen.

rillette (f) fz, klein gehacktes Schweinefleisch.

rillons = cretons.

rince-bouche (m) fz; Napf zum Mundspülen (n. Mahlzeiten); cup to rinse the mouth.

rincer (v/a) fz; aus-, ab-spülen; to rinse.

rincette = pousse-café.

Rind; boeuf; beef; das Rückenstück; aloyau de boeuf; sirloin; Mittel-Rippenstück; entre-côte de boeuf; thick ribsteak (the middle ribs); die Nuß; noix de boeuf; cushion of beef; die Brust; poitrine de boeuf; breast of beef; das Rippenstück; côtes de boeuf; ribs of beef; das Schwanzstück; culotte de boeuf; round, buttock of beef; die Zunge; langue de boeuf; beef-tongue; der Gaumen; palais de boeuf; beef-palate; der Schwanz; queue de boeuf; oxtail; das Fett; graisse de boeuf; suet; das Mark; moelle de boeuf; marrow.

Rindfleisch s. boeuf; ~-Kuchen; pain de boeuf; beef-mould (siehe M 511); ~-Thee; beef tea (e, fz); ~-Brühe; bouillon (fz, e).

Ring, Kringel, ringförm. Backwerk; gimblette; cracknel, ring.

Ringelotte siehe reine-claude.

Ringel-Taube; pigeon ramier; ring-dove (siehe M 827).

Rioja-Wein, roter Wein aus der Landschaft Rioja in Kastilien.

riotte (f) fz, Art Anis-Kuchen.

ripopée (m) franz., Gemisch von Weinneigen, schlechter Wein.

Riposto, sizilian. Wein.

Rippchen; côtelette; cutlet, [chop.

Rippe siehe côte; ~speer, Rippenstück (vom Schwein).

Riquette, berühmter frz. Koch und Zeitgenosse Carême's, später Küchenchef Kaisers Alexanders I. von Rußland.

ris (m) franz.: ~ de veau; Kalbsmilch, -milcher, -schweser, -schweder, -bries, -brieschen, -brissel, -bröschen, -drüse, Midder, Milchfleisch; calves'-sweetbreads, engl. nur im Plural gebräuchlich (siehe M 636—641).

Risbacher, Mosel-Wein.

risi-pisi it, Schoten-Kerne mit

riso it, Reis. [Reis.

risot(to) (m) it, Reis in Fleischbrühe u. Butter gebrüht m. Käse (s. M 1060); garniture de ~ (s. M 1174).

rissoler (v/a) frz; braun, scharf backen, braten; to roast brown.

rissoles (f/pl) franz.; Blätterteig-Halbmonde; rissoles: a) Farce od. fein gehacktes Fleisch (mince-meat) in einer dünnen Teighülle, paniert und in Fett gebacken; b) Marmelade in Teighülle, ebenfalls paniert und gebacken (siehe M 1253).

rissolette (f) franz., e; geröstetes Brotschnittchen m. gehacktem Fleisch.

Ristori: Adelaide ~, berühmte it. Schauspielerin (geb. 1821): potage de riz, riz, glace de crème au riz, riz glacé à la ~ siehe M 190, 1063, 1317, 1328.

Ritscher, I. östr. Bohnen- und Graupen-Gericht, auch ein Gemengsel von nicht zusammenpassenden Speisen; II. schwz. Bohnen-Gericht (siehe M 1015).

Ritter (Forellen-Art) s. ombre; siehe auch: Armer (Ritter).

river e, Fluß, Bach; rivière: ~-fish e, siehe poisson; ~-trout e, s. truite; ~-lamprey e, s. lamproie.

Rivesaltes, franz. Muskat-Wein im Roussillon.

rivière (f) fz, siehe river.

Rivoli, Dorf in Italien, am 14. und 15. Jan. 1797 Sieg der Franzosen unter Bonaparte u. Masséna über die Österreicher. Masséna erhielt dafür den Titel eines Herzogs von ~: potage, bécasses, pain à la ~ siehe M 247, 757, 1285.

riz (m) fz; Reis; rice. Die bekanntesten Reissorten sind: Karolina-, Bengal-, Patna-, Rangun-, Arakan-, Java- und italienischer Reis (siehe M 1061—1064); ~ du Pérou siehe quinoa.

roast (v/a) engl.; braten, rösten; rôtir; ~ed; geröstet, gebraten; rôti; ~ beef; engl. Rostbraten, Rinder-Braten auf englische Art; rosbif, rôti, rôt (siehe M 520).

rob (m) f, e; eingekochter Saft, Dicksaft, Mus.

robe (f) fz, I. Kleid, Haut, Hülse, Schale (bei Gemüsen, Früchten usw.); II. Farbe (d. Weines); ~ de chambre; Meringel-Kästchen (siehe M 1419); pommes de terre en ~s de chambre; Kartoffeln in der Schale; potatoes in the jacket.

Robert: Gebrüder ~, ber. Speisewirte in Paris, waren zuerst königl. Mundköche und gründeten 1789 eines d. größten Restaurants: filets de sole, palais de boeuf, tête de veau, galantine de poulet, oeufs durs, sauce à la ~ s. M 395, 512, 650, 728, 1091, 1145.

Robinson, ber. Restaurant bei Sceaux: côtelettes d'agneau, garniture à la ~ siehe M 452, 1175.

robiole it, Schafkäse.

Rob Roy, schottischer Räuber-Hauptmann: coqs de bois à la ~ (siehe M 775).

rocambole (f) franz., e; Rocken-Bolle, Schlangen-Knoblauch.

rochelois (m), ~e (f) fz; aus La Rochelle (Stadt in Frkr.); from La Rochelle: sole à la ~e (siehe M 391).

Roche(u) siehe raie.

Rocher siehe Cancale.

rocher (m) fz; Felsen; rock: en ~, Felsen-Aufbau (von Konfekt).

Rochow, brandenb. Adels-Geschlecht: pouding de riz à la ~ (s. M 1293).

Rockaway, Seebad u. beliebter Sommer-Ausflugsort b. New York, auch bekannt durch seine Austern: entre-côte de boeuf à la ~ (s. M 487).

rockfish e, siehe gobie.

Roederer, berühmte Champagner-Firmen in Reims: gâteau à la ~ (siehe M 1387).

Rodney: George ~, engl. Seeheld: pouding à la ~ (siehe M 1250).

roe(buck) e, siehe chevreuil.

Rogen, Eier der Fische, so lange sie das Weibchen noch bei sich trägt; oeufs de poisson; roe, spawn.

Roggen; rye; seigle; Getreide; das daraus gewonnene Mehl wird zu verschiedenen Brotsorten verwendet, die Körner geben geröstet ein Kaffee-Surrogat.

rognon (m) frz; Niere, Nierenstück; kidney; ~ wird bei Bankfleisch und Geflügel angewendet, z. B. ~ de veau, de boeuf usw. (s. auch rein).

roh (im Sinne von ungekocht); cru (m), crue (f); raw.

Rohan: Louis Prinz von, Kardinal ~, frz. Bischof und Staatsm. (1734—1803), ein berühmter Feinschmecker, der die Soupers in die Mode brachte: consommé ~; potage, émincé de filet de boeuf à la ~ siehe M 162, 190, 229, 499.

Rohr (Röhre), I. Rauchrohr am Ofen; tuyau de poêle; funnel, flue, oven pipe; II. hohler in den Ofen eingebauter Raum; petit four de poêle; range; III. hohler Pflanzen-

Stengel; roseau, canne; cane, reed. ~-Huhn; porzane, petit râle d'eau; little crake; ~-Zucker; sucre de canne (roseau); cane-sugar; ~-dommel; butor; bittern, mire-drum.

Röhrchen, Art Backwerk; siehe cannelon.

roi (m) fz; König; king: potage purée de volaille à la ~; ~ des ~s siehe M 227, 229; pâte à gâteau, galette des ~s siehe M 1348, 1374.

Roi-Humbert, große Art Paradies-Apfel.

Rokambole siehe rocambole.

Roland: Marie-Jeanne ~, Haupt der frz. Girondisten (1754—1793): langouste à la ~ (siehe M 439).

roll e, rundes Brötchen, Weck, Semmel; ~ (v/a), rollen, nudeln; ~ed, gerollt.

Rollgerste siehe orge.

rolling pin e; Nudelholz; rouleau (à nouilles).

Rollmops, zum Knäuel geballter halbierter Hering.

Rollpastete siehe galantine.

rol(l)y-poly e, gerollter Pudding (siehe M 1255).

rolpens, holländisches Gericht, gefüllte Rindskaldaunen; stuffed beef-tripe (siehe M 520).

romadour siehe romatour.

romain (m), ~e (f) fz; römisch; Roman: consommé au riz, petites anguilles, esturgeon, filets de saumon frits, filet de boeuf, poupiettes de filets de dinde, pigeon farci, pâté (de lapereau), gnocchi, oeufs, sauce, beignets du carême, charlotte de fraises, bombe, gramolata, pâte frolle, à la ~e siehe M 161, 299, 330, 384, 496, 674, 692, 886, 1013, 1111, 1145, 1217, 1265, 1306, 1332, 1347; ~es; römische Törtchen (siehe M 1408).

romaine (f) frz, auch laitue ~; römischer (Binde-)Salat; cos lettuce, Roman lettuce (s. M 1064).

romance sans paroles (f), siehe Lied ohne Worte.

Romanée-Conti, Burgunder-W. bei Vosne.

Romanof(f), auch ~v und ~w, russ. Herrscher-Familie: pouding glacé à la ~ (siehe M 1328).

romarin (m) franz.; Rosmarin (Würzkraut); rosemary.

romatour (m) franz., Weichkäse vom Charakter des Limburgers, namentlich im bayrischen Algäu aus Vollmilch bereitet und in Staniol-Verpackung in den Handel gebracht. Alle anderen Schreibweisen wie romadur, romandur, reaumatur usw. sind falsch, auch nicht zu verwechseln mit ramadou (s. d.).

Romulus, nach der röm. Sage Gründer und erster König Roms: esturgeon à la ~ (siehe M 330).

ronce (f) frz, Brombeerstrauch, oftmals (falsch) gebraucht f. Brombeere.

rond (m) fz; (das) Runde, Rundung; the round: ~de beurre; Stück Butter; roll of butter; ~ de serviette; Serviettenring; napkin ring; ~ de veau; gerollte (geschnürte) Kalbskeule; rolled round of veal.

roolpins = rolpens.

root e; Wurzel; racine; ~ beer, am. Temperanz-Getränk.

Roquefort, franz. Dorf im Dép. Aveyron und dort hergestellter, als ein fester, weißer, blau marmorierter Laib erscheinender Käse.

Roquevaire, süßer Rhône-Wein.

roquille (f) franz.; eingemachte Pomeranzen-Schale; orange-chips.

rosbif (m) fz, siehe roast.

rose (f) fz, e; Rose: crème bavaroise, gelée à la ~, petits pains à la ~ en caisses s. M 1270, 1279, 1405.

rosé (m), ~e (f) fz; rosenfarben, blaßrot; rose coloured: blanc-manger ~, gelée ~e s. M 1263, 1279.

roseau (fz), siehe Rohr.

Rosen-Brötchen, Semmel mit gehacktem Rindfleisch; ~-Kohl s. chou; ~-Öl siehe huile.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

rosette (f) fz; Röschen, rosenförmige Verzierung; rosette.

Rosine siehe raisin; ~n-Kuchen, siehe plum-cake; ~n-Pudding, siehe plum-pudding.

Rosmarin siehe romarin.

rosoglio it, Rosoli, bezeichnet sowohl die ganze Klasse der feineren Liköre, als auch eine gewisse Art italienischer, in schilfumflochtenen Flaschen z. Versendung kommender Liköre.

rosol, poln. Suppe aus Buchweizen-Grütze.

Rosoli siehe rosoglio.

rossane (f) frz; I. Pfirsich-Art. II. (auch rostane) Zubereitungsart von Kaninchen.

rosse (f) fz; Rotflosse, Rotauge (Fisch); red-eye, rud(d).

Rossignol, frz. Weißwein.

rossignol (m) frz; Nachtigall; nightingale (siehe M 830).

Rossini: G. A. ~, ber. it. Tondichter (1792—1869): bisque de pluviers, potage purée de gibier, filet de boeuf, noisettes de boeuf, macaroni, oeufs, brioche fourrée, pannequets à la ~ siehe M 193, 214, 496, 510, 1025, 1111, 1223, 1236.

rossoli siehe rosoglio.

rossolnik, russ. Suppe aus Wurzeln, Gewürz, Gurken usw. (siehe M 229, 287).

Rost siehe gril.

Rostbraten; rosbif, aloyau rôti; roast beef (siehe M 468).

Rostbratwürstchen s. saucisse.

Röstbrotschnitten siehe rôtie.

rösten; griller (auf dem Roste), rôtir (in der Pfanne), brasiller (auf Kohlen), frire (Fische, Kartoffeln); to broil, grill, fry, to roast (Kaffee), to toast (Brot).

Röster östr, Brei, z. B. Pflaumen-~, Zwetsch(g)en-~.

rot; rouge; red.

rôt (m) franz.; Braten (als Gang beim Mahle); roast; petit ~; Geflügel-Braten; poultry roast.

Rotauge siehe rosse.

Rotbarbe siehe rouget.

Rotfisch siehe huch.

Rotforelle siehe char; truite.

Rothschild: Familie ~, Besitzer großer Bankhäuser in Frankf. a/M., London, Neapel, Paris und Wien; Jakob ~ in Paris sicherte sich die Dienste des berühmten Koches Carême, der ihm folgende Speisen widmete: matelote, saumon, grosse pièce de boeuf, jambon braisé, farci, jambon, suprême de poulet, noques, oeufs, gelée, bombe à la ~ s. M 351, 381, 504, 576, 580, 733, 1033, 1111, 1279, 1306.

Rothuhn = Steinhuhn.

rôti = rôt.

rôtie (f) frz I. geröstete Brotschnitte; toast; ~ au beurre, geröstete Butterschnitten; buttered toast. II. bestrichene Brotschnitte (s. auch tartine); sandwich: ~ de beurre, ~ de fromage usw.

rôtir (v/a) fz; braten, rösten; to roast, fry, broil.

rôtissage (m) fz; Braten, Rösten; roasting.

rôtisserie (f) franz., Garküche, Anstalt, welche eine Restauration mit dem Verkauf hergerichteten Fleisches verbindet.

rôtisseur (m) fz, Bratenkoch: ~ en blanc, Garkoch, der rohe zugerichtete Braten verkauft.

rôtisseuse (f) fz, Braten-Köchin.

rôtissoire (f) frz; Bratpfanne; roasting-pan.

Rotkraut siehe chou.

Rotrübe siehe betterave.

Rotwein; vin rouge; claret, red wine.

ronelle (f) fz; (Apfel-, Citronen-) Scheibe; round slice; ~ de veau, quer aus der Kalbskeule geschnittene Scheiben.

Rouen, alte Hauptstadt der Normandie: mirlitons, bondon de ~ siehe M 1397, 1425.

rouennais (m), ~e (f) franz.; aus

Rouen; from Rouen: potage de choux, potage aux queues de boeuf, anguille, filets de sole, gras-double de boeuf, pieds de mouton, canard, bécassines, oeufs farcis, garniture à la ~e siehe M 167, 177, 297, 395, 503, 552, 655, 761, 1093, 1175.

rouge, fz; rot; red.

Rougemont, Name zweier franz. Orte: turban de filets de dinde (de poulet, de volaille) à la ~; siehe M 674, 726, 752.

rouget (m) fz; Rot-, Meerbarbe, Rotbart; red mullet.

roulade (f) fz, e; Roulade, gefüllte Fleischröllchen; ~ d'anguille, ~ de boeuf, ~ de mouton, ~ aux abricots, ~ aux pommes, ~ à la gelée, ~ à la noix de coco s. M 298, 521, 557, 1255, 1408. [rolled.

roulé (m), ~e (f) fz; gerollt;

roulée (f) fz, Zubereitung einer Hammel-Keule.

rouler (v/a) fz; rollen, zusammenrollen; to roll.

roulette = roulade.

roumain (m), ~e (f) frz; rumänisch; Roumanian: ciuscaba, tuslama, pieds de veau à la ~e siehe M 482, 526, 632.

round e; rund, Runde; rond; ~ of beef; mittlerer Teil vom Hinterbein des Rindes; culotte. [Wein.

Rousset: Château-~, Bordeaux-

roussettes (f/pl) franz.; Formen-Krapfen; roussettes (s. M 1255).

Roussillon, französ. den spanischen ähnliche Weine.

rout e, große Abend-Gesellsch.: ~ cakes (siehe M 1408).

roux (m) fz; Einbrenne, Mehlschwitze, braune Butter; roux, butter and flour thickening.

Roxheimer, Nahe-Wein.

royal (m), ~e (f), **royaux** (pl) frz; königlich; royal: consommé, potage de (au) céleri, soupe fidelini, potage purée d'asperges, potage de volaille, soupe au lait, barbote, cabillaud, filets de carpe, esturgeon, huch, matelote, filets de perche, saumon, filets de sole, tronçon de thon, turbot, salade de homard, huîtres, tortue, pascaline d'agneau, aloyau de boeuf braisé, boeuf, émincé, filet de boeuf, poupiettes de filet de boeuf, jambon, aspic de jambon, mousse de jambon, noix de veau, tête de veau, hachis de dinde, bouchées, aspic de pintade, poularde, galantine de poularde, petites chartreuses, petites timbales de volaille, quenelles de volaille, suprême de volaille, côtelettes de bécasses, filets de bécasses, cailles, coqs de bois, faisan, salmi(s) de faisan, épigramme de perdreau, galantines de perdreau, gruau, oeufs de vanneau, sauce, salade, beignets d'abricots (de pêches), charlotte, omelette, pannequets, pouding d'ananas (de cabinet, de riz), bombe, punch glacé à la romaine, croquembouche d'amandes, gâteau génois, meringues à la ~e siehe M 162, 166, 181, 192, 209, 233, 259, 302, 313, 316, 318, 330, 340, 351, 364, 381, 395, 402, 410, 432, 436, 445, 459, 466, 478, 485, 497, 501, 580, 581, 582, 628, 650, 675, 682, 699, 704, 707, 746, 747, 749, 750, 757, 758, 767, 775, 784, 790, 817, 820, 1014, 1124, 1145, 1193, 1216, 1219, 1224, 1234, 1236, 1242, 1243, 1250, 1288, 1306, 1335, 1366, 1379, 1396.

Rozsamaler, siebenbürg. Wein.

Rübe: rote ~ siehe betterave; weiße ~ siehe navet; Teltower ~ siehe navet; gelbe ~ siehe carotte.

ruche (f) frz, Bienenkorb; beehive: in der Konditorei oft als Aufsatz (grosse pièce de pâtisserie) angefertigt (~ en meringue, ~ en pâte d'amandes).

Rückenstück, I. siehe aloyau. II. siehe échinée.

Rüdesheimer, Rheingauer und Nahe-Wein.

ruff e, siehe perche.

Rührei siehe oeuf.

ruisseau (m) fz; Bach; brook.

Rulken, Netzwürste; crépinettes de boeuf; flat beef sausages.

Rully, weißer Burgunder-Wein.

Rum; r(h)um; rum: Branntwein, aus dem rohen Saft des Zuckerrohrs od. Zuckerabgängen bereitet.

Rumford: Benj. Graf von: Physiker u. Philanthrop (1783—1814), Erfinder der Sparöfen und einer nach ihm benannten nahrhaften und billigen Suppe aus Knochen, Gemüsen, Blut usw. (s. M 190).

rump engl.; Rumpf, Hinterteil, Kreuz; ~ steak, Rindsstück vom zarteren Hinter-Viertel, franz. hie und da (falsch) romsteck und rumsteak (siehe M 521).

Rundfisch, Name für Kabeljau, wenn aufgeschnitten und ausgenommen, aber ganz gelassen.

Rundstück, Hamburger Dreier-Brötchen.

Runkel-Rübe, Rüben-Mangold; betterave; beet, beet-root.

Ruppertsberger, Pfälzer Wein.

Rushmore, amer. Arzt: homard à la ~ (siehe M 429).

rusk e, siehe biscotte.

russe (m/f), (**russien** (m), **russienne** (f)) frz; russisch; Russian: consommé, soupe julienne, potage purée de boeuf, potage, potage d'esturgeon, potage de poissons, soupe froide aux amandes, soupe froide de pommes, anguille, brochet, carpe, esturgeon, juif, saumon, soudac, sterlet, pâté de turbot, salade de homard, beefsteak, culotte de boeuf, filet de boeuf glacé, gigot de mouton, cochon de lait rôti, carré de porc farci, jambon, côtelettes de veau, salade de pieds de veau, selle de veau, chapon, dinde, foie gras, poulet gras rôti, côtelettes de volaille, pain de volaille, tartelettes, perdreaux, élan rôti, lièvre, betteraves au canard, céleri, choux-raves, choux-rouges, lentilles, pommes de terre, oeufs durs, oeufs farcis, oeufs pochés, omelette, sauce, salade de betteraves (de choux-rouges, de légumes, moulée, de pommes de terre), salade, compote, soufflé, bordure de pommes, charlotte, crème renversée, gelée fouettée (macédoine), suprême de fruits, bombe, pommes glacées, gramolata, punch glacé à l'orange, punch glacé, pâte à la ~, tartelettes ~s siehe M 162, 181, 210, 229, 241, 246, 267, 269, 286, 297, 308, 317, 330, 341, 381, 397, 398, 411, 432, 471, 485, 492, 546, 563, 567, 580, 607, 632, 647, 664, 670, 684, 734, 740, 746, 751, 815, 867, 889, 977, 985, 998, 999, 1023, 1052, 1091, 1094, 1109, 1121, 1145, 1152, 1181, 1183, 1188, 1189, 1192, 1193, 1209, 1257, 1264, 1267, 1273, 1276, 1277, 1296, 1306, 1325, 1332, 1334, 1335, 1349 1412.

Russian e, siehe russe.

Russie (f) fz; Rußland; Russia.

rustique, rustic frz; ländlich, bäuerlich; rustic: charlotte à la ~ (siehe M 1267).

Ruszter, weißer Ungar-Wein.

Rutabaga, schwed. Kohlrübe.

Rutte = Aalraupe.

rye e; Roggen; seigle: rye bread, Roggenbrot.

Ryfwein, tief goldige, aromat. Weine d. Waadtlandes, auch Ryfthaler, verstümmelt Reifthaler.

S.

Saane-Käse, schwz. Käse, franz. gessenay.

Saarweine, sehr gute Tischweine aus den Bezirken Saaralbe, Saargemünd und Saarbrücken und der Gegend von Trier. Berühmt sind Scharzhofberger, Bocksteiner, Wawen-Herrenberger u. Thiergarten.

sabaillon (m) franz. (auch **sabayon, zabayon**); Weinschaum, Weincreme; wine-cream, wine-foam: potage ~; sauce ~; ~ glacé siehe M 262, 1157, 1336.

sableux (m), ~se (f) fz; sandig; sandy; petits gâteaux ~; Sandkuchen; sand cakes (siehe M 1403); pâte ~se; Sandteig; sand paste (s. M 1349); appareil de biscuit ~ (s. M 1341).

Saccharin, aus d. Steinkohlen-Äther gewonnenes chem. Präparat, der süßeste aller bekannten Körper (300-mal süßer als Zucker), 1879 von Fahlberg entdeckt.

Sacher: Eduard ~, ber. Wiener Traiteur u. Hotel-Besitzer († 1892): tourte à la ~ (siehe M 1413).

saddle e; Rückenstück; selle.

safran (m) fz; Saf(f)ran; saffron.

Saft; jus; juice, jelly (b. Früchten), gravy (beim Fleisch).

sage e, siehe sauge; ~-cheese, engl. Salbei-Käse.

Sägebarsch siehe perche.

sagou (m) fz; Sago; sago; eigentlich Stammmark verschied. Palmen-Arten Ostindiens, Japans und Siams; der künstliche S. wird aus Kartoffel-Stärke bereitet. ~ blanc; Tapioka (siehe M 1064).

Sagunto, spanischer Rotwein in Valencia.

Sahne siehe crème.

Saibling siehe truite.

saignant (m), ~e (f) fz; blutend, blutig, noch nicht durchgebraten; underdone, rare.

saindoux (m) franz.; Schweineschmalz; lard.

Saint (m), ~e (f) fz, meist abgekürzt in St. und Ste.; bei Eigennamen: der, die heilige..., Sankt...

St.-Amand, franz. Stadt- u. auch Familien-Name: beignets de poires à la ~ (siehe M 1219); gâteau ~ (s. M 1387).

St.-Cloud, Schloß b. Paris, ehemals Residenz Napoleon I. u. III.: potage, darne d'esturgeon, darne de saumon, entre-côte de boeuf, côtelettes de veau, longe de veau, ris de veau, chapon braisé, dinde, poulet, poulet gras braisé, petites croustades, sauce à la ~ siehe M 178, 331, 383, 487, 607, 623, 640, 660, 670, 716, 734, 747, 1145.

St.-Denis, Stadt bei Paris: potage de choux, lièvre farci, choux blancs à la ~ siehe M 167, 888, 999.

Ste.-Alliance (f) franz., das 1815 zwischen Rußland, Österreich und Preußen geschlossene Bündnis: côtelettes d'agneau, filet de boeuf, faisan à la ~ siehe M 452. 497, 784.

Ste.-Menehould, französ. Stadt; Ludwig XV. verirrte sich einst in der Nähe und wurde von einem Bauern mit gebackenen Schweins-Ohren bewirtet, die ihm so gut mundeten, daß er sich die Zubereitung erklären ließ. Man nannte dann nicht allein Schweinsohren, sondern alle auf diese Art zubereiteten Speisen à la ~: anguille, filets de brochet, filets de carpe, raie, poitrine d'agneau, tête d'agneau, poitrine de boeuf, collet, épaule, selle de mouton, oreilles, pieds de porc, tendrons, tête de veau, sauce à la ~ s. M 297, 318, 370, 461, 465, 517, 532, 539, 559, 586, 588, 649, 650.

St.-Émilion, Bordeaux-Wein.

St.-Estèphe, Bordeaux-Wein.

St.-Étienne, Burgunder-Wein.

St.-Florentin, franz. Stadt am Kanal von Burgund: filets de saumon (à la) Orly, truite, truite lacustre, aloyau de boeuf, pièce de boeuf, garniture à la ~ s. M 834, 404, 406, 467, 516, 1175.

St.-Galmier, fz. Mineral-Wasser.

St.-George, Heiliger: potage, plum-pudding à la ~ s. M 178, 1239.

St.-Georges: Clos ~, Burgunder-Wein.

St.-Georges: Jules H. V. de ~, frz. Dramatiker (1801—1875): po-

tage de levraut, poulet sauté à la ~ siehe M 205, 718.

St.-Germain: Comte de ~, Abenteurer, der vorgab, seit 1000 Jahren gelebt zu haben, starb 1795 in Kassel, nach anderen Angaben 1784 in Schleswig: potage aux écrevisses, potage, potage de pois verts, potage purée, tourne-dos, côtelettes de mouton, gâteau à la ~ siehe M 183, 190, 208, 224, 240, 524, 537, 1387.

St.-Hilaire: Émile-Marc Hilaire, genannt Marco de ~, frz. Schriftsteller (1790—1889): appareil de biscuit, gâteau à la ~ s. M 1341, 1387.

St.-Honoré, Schutzheiliger der Bäcker: crème cuite à ~; Vanille-Backcreme (siehe M 1271); crème à ~ (siehe M 1343); gâteau ~ (siehe M 1387); wenn klein geschrieben (saint-honoré) bedeutet es Blätterteig mit Schlagsahne.

St.-Hubert (St. Hubertus), Schutzheiliger der Jagd: potage purée de mauviettes, potage, pieds de porc, rouelles de cerf, chevreuil braisé, côtelettes de chevreuil, filets de lapereau piqués, filets de levraut piqués à la ~ siehe M 218, 229, 588, 847, 850, 852, 885, 898.

St.-Jacques: Côte-~ (Joigny), Burgunder-Wein dritter Klasse.

St.-Jacques, St.-Jakob: coquille de ~, siehe coquille.

St.-James, Palast der englischen Könige: dinde, salade à la ~ siehe M 670, 1193.

St.-Jean, Name mehrerer franz. Orte: crabes à la ~ (siehe M 416).

St. John's bread e, siehe Johannisbrot.

St.-Julien: Chât.-~, Bordeaux-Wein.

St.-Lager, Burgunder-Wein.

St.-Lambert: François de ~, frz. Schriftsteller (1716—1803): fricassée de poulet, garniture à la ~ s. M 727, 1175.

St.-Laurent franz.; St. Lorenz-Strom; St. Lawrence: potage d'anguille, crabes, perdreaux à la ~ s. M 237, 416, 815.

St.-Leu, Dorf bei Paris, ehem. Wohnsitz der Königin Hortense; comte de ~ = Louis Bonaparte: matelote d'anguille, carpe en matelote, lot(t)e en matelote à la ~ siehe M 298, 317, 345.

St.-Malo, frz. Hafenstadt: filets de maquereau, garniture à la ~ (s. M 349, 1175); galette de ~ (siehe M 1374).

St.-Mandé, Ort b. Paris: caneton à la ~ (siehe M 658).

St.-Marc, Kirche in Venedig: écrevisses, brioche à la ~ (siehe M 421, 1223).

St. Marceaux et Cie., Champagner-Kellerei in Épernay.

St.-Marcellin, fz. Stadt und der dort bereitete Ziegen-Käse.

St.-Nazaire, franz. Hafenstadt: garniture à la ~ (s. M 425, 1175).

St.-Péray, weißer Rhône-Wein.

St.-Pierre, St.-Peter: galette ~ (siehe M 1374); wenn saint pierre geschrieben, ist es der Petersfisch.

St.-Pierre: Bernardin de ~, frz. Schriftsteller (1737—1814): longe de veau à la ~ (siehe M 621).

St.-Valentin, Heiliger: poularde sautée à la ~ (siehe M 704).

St.-Vallier: Ch. Reymond comte de ~: frz. Staatsmann, Botschafter in Berlin (1833—1886), auch hie und da (falsch) Lavallière (siehe Vallière): filets de sandat, filets de sole à la ~ siehe M 377, 395.

saison (f) fz; Jahreszeit; season; engl. z. B. oysters are in season; es ist die rechte Zeit für Austern.

Sakka-Kaffee, Sultans-Kaffee, siehe sultane.

sakuska russ, kalte kleine Neben-Gerichte.

salad-dressing e, Sose zum Anmachen von Salat.

salade (f) fz; Salat; salad (siehe M 1179—1194); ~ de laitue, ~ de concombres, de volaille; Lattich-,

Gurken-, Geflügel-Salat; lettuce, cucumber, poultry salad; ~ de blé, ~ de chanoine = mâche.

saladier (m) fz; Salat-Schüssel, größere Schüssel überhaupt; salad dish.

salaison (f) fz; Einsalzen, Eingesalzenes, Pökel-, Salz-Fleisch, gesalzener Fisch; salt meat(-fish).

Salamander, Eisen, welches man zum Rotglühen bringt, um eine Speise in Ermangelung eines heißen Ofens zu überkrusten: oeufs à la salamandre (siehe M 1111).

Salamanque (f) frz, Salamanka (span. Stadt): pannequets à la ~ (siehe M 1236).

salami (m) fz, Salami, eigentlich ital. Eselswurst; man bezeichnet jedoch Cervelat-Würste überhaupt mit diesem Namen.

Salamis, griech. Insel; hier 480 v. Chr. Seesieg der Griechen über die Perser: potage à la ~ (s. M 280).

Salanga(ne), ostind. Schwalbenart, die die eßbaren Vogelnester aus gallertartigem Speichel baut.

Salat siehe salade.

Salatöl; huile pour assaisonner la salade; salad oil.

Salbei siehe sauge.

Salces, fz. Wein der ehm. Grafschaft Roussillon.

salé (m), **~e** (f) franz.; gesalzen; salted: viande salée; Pökelfleisch; corned beef, salt(ed) meat.

saleucy fz, gedämpftes Geflügel.

salep (m) fz und e; Salep-Wurzel: soupe ~ au lait (siehe M 260).

saler (v/a) fz; salzen, einsalzen, pökeln; to salt.

salle (f) fz; Saal, größeres Zimmer; hall, salo(o)n, large room; ~ à manger; Speisesaal; dining hall, dining room; ~ d'assemblée; Gesellschafts-Zimmer; drawing room; d'attente; Wartesaal; waiting room; ~ de billard; Billard-Zimmer; billard room; ~ de danse, Tanzsaal; dance hall.

Salm, der große Lachs, Rheinlachs, Rheinsalm.

salmigondis (m) frz: I. Mischsalat, Fleischsalat; salmagundi; II. Herings-Salat, nach d. Gräfin Salmagondi, Hofdame der Maria von Medici, benannt, welche ihn erfunden haben soll.

salmi(s) (m) fz, braunes Ragout von gebratenem wilden Geflügel.

salmon e, siehe saumon.

salpicon (m) frz I. Ragout aus gebratenem Geflügel mit Pökelzunge, Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons und Madeira-Sose (in Pastetenform); II. gehacktes Fleisch, stark gewürzt, zu Klößchen und Pastetchen.

Salse siehe sauce.

salsifis (m) frz; Bocksbart, Haferwurzel; goat's-beard: ~ noir, ~ d'Espagne, Schwarzwurzel, oysterplant.

salt e; Salz; sel; to salt (v/a); salzen, einsalzen; saler; salted; eingesalzen; salé(e); siehe sel.

Salvagnin, Waadtländ. Rotwein.

Salvandy: U. A. de ~, fz. Staatsmann u. Schriftsteller (1795—1856): selle d'agneau, côtelettes de mouton à la ~ siehe M 464, 533.

Salvator, München. Märzenbier, von der Brauerei Zacherl hergestellt.

Salz siehe salt; sel.

Salze östr, Sülze.

Salzfleisch; salaison; salt pork.

Salzstange; petit pain au sel; salt stick.

samaritain (m), **~e** (f); samaritisch; Samaritan: cuissot de veau, pain, garniture à la ~ s. M 609, 745, 1176; **~s**; Samariter-Schnittchen (siehe M 1409).

Samos, Wein der gleichnamigen türk. Insel.

Samov(w)ar russ, (Selbstkocher), aus Messing oder Tombak verfertigte Theemaschine.

Sancerre, Wein des franz. Dép. Cher.

Sand: George ~, Schriftsteller-

Name von Aurore Dupin (1804—1876): dinde, omelette, pain de pêches à la ~, s. M 670, 1233, 1284.

sandat, sandre (m) fz; Zander, Sander; zander, perch pike, giant perch (siehe M 374).

Sandfelchen siehe lavaret.

sandig, Sandkuchen s. sableux.

sandre = sandart.

sandwich e (so genannt nach einem Grafen von Sandwich), belegtes Brötchen, zwei zusammengeklappte, belegte dünne Brotschnitten, belegte Doppelstulle: ham ~, Schinken-Brötchen; cheese ~, Käse-Brötchen.

sang (m) fz; Blut; blood.

sangaree e, Rotwein mit Wasser, Rotwein-Punsch.

sanglier (m) frz; Wildschwein; wild boar; ~ jeune; Frischling; sanglière, Bache.

sanguinole (f) fz; Blutpfirsich; brunion, nectarine.

St. Magdalenaer, Tiroler Wein.

St. Valentiner, Tiroler Wein.

Sans-Souci, Lustschloß b. Potsdam: pouding à la ~ (s. M 1250).

santé (f) fz; Gesundheit; health: potage de ~ (siehe M 229).

Santorin, griech. Süßwein.

sapa (m) it, franz., dick gesottener Most, Fruchtsaft.

Saranuß = Paranuß.

Saratoga, Badeort in dem Staate New York: pommes de terre à la ~; Saratoga chips (siehe M 1052).

sarbotière = sorbétière.

sarcelle (f) franz.; Knä(c)kente; garganey, summer teal (s. M 832); petit ~, ~ d'hiver; Kriekente; teal duck (siehe M 826).

sarde fz; sardinisch; Sardinian: côtelettes de lapereau, ravioles, garniture à la ~ (siehe M 883, 1060, 1176).

Sardelle s. anchois; ~n-Leberwurst siehe boudin.

sardine (f) fz; Sardine; sardine (siehe M 377); ~s à l'huile; Öl-Sardinen; sardines in oil; grand ~; Sprotte; sprat.

sarrasin (m) franz.; Buchweizen; buck-wheat.

sarriette (f) fz; Bohnen-, Pfefferkraut, Saturei; savory.

sarsaparilla e, am. Temperanz-Getränk a. d. Sarsaparillen-Wurzel.

Sartène, weißer Likör-Wein von der Insel Korsika.

sassafras e, in Amerika wachsender Baum, dess. wohlriechende Rinde zu Bier u. Blutreinigungsthee verwandt wird.

sassenage (m) fz, Käse aus Sassenage.

Saturei siehe sarriette.

sauce (f) fz; Brühe, Tunke, Sose, Salse, Guß, Beiguß; sauce (siehe M 1125—1158).

saucer (v/a) frz; saucieren, eintunken; to dip.

saucier (m), **~ère** (f) fz, Sosenkoch, Sosen-Köchin.

saucière (f) franz.; Sosennapf; saucer, sauce-boat.

saucisse (f) fz; Bratwurst; sausage; ~ fumé; Knackwurst; smoked sausage.

saucissier = charcutier.

saucisson (m) frz; Wurst; sausage; ~ ist stets eine größere, dikkere Wurst, als saucisse. ~ cru; Mettwurst; ~ aux pois; Erbswurst.

sauer siehe aigre.

Sauerampfer siehe oseille.

Sauerbraten siehe boeuf.

Sauerkraut, Sauerkohl siehe choucroute.

Sauerteig; levain; leaven, yeast.

sauge (f) fz; Salbei; sage.

saumon (m) franz.; Lachs, Salm; salmon: ~ dépecé; gepflückter L., picked s.; ~ fumé; Räucherlachs; smoked, skippered s.; ~ recrépi; gekerbter L.; crimped s.; ~ salé; Pökellachs; salted s.; ~ du Rhin; Rheinlachs; Rhine s.; ~ truite; Lachsforelle; salmon-trout (siehe M 378—386).

saumure (f) fz; Salzbrühe, Salzlake; pickle, brine.

saumurer (v/a) franz.; pökeln, in Salzlake legen; to pickle.

saupiquet (m) frz; Würzbrühe, pikante Sose.

saupoudrer (v/a) franz.; mit Salz bestreuen, bestreuen; to powder, to sprinkle.

saurer, auch **~ir** (v/a) frz; räuchern, wird nur in Verbindung mit hareng gebraucht.

sausage e, s. saucisse; saucisson.

Sauser, Suser schweiz., Federweißer.

sauter (v/a) frz; in Butter aufschwitzen, (um)schwenken; to mix by shaking, to lightly fry, to stew: rognons ~és au vin de Champagne; in Champagner geschmorte Nieren; pigeon sauté; geschwung. Taube.

Sauternes, Médoc-Weißwein.

sautieren, schmoren, steifen.

sautoir (m) frz, Schmorpfanne.

sauvage (m/f) frz; wild, in den Wäldern lebend; sauvage.

Savarin siehe Brillat-Savarin.

savarin (m) fz; Kuchen, Torte (siehe M 1255, 1409).

Savary: René ~, Herzog von Rovigo, franz. General (1774—1833): côtelettes de mouton, biscuit, gâteau à la ~ s. M 537, 1359, 1388.

Savigny: F. K. von ~, deutscher Rechtsgelehrter (1779—1861): oeufs pochés, biscuit à la ~ siehe M 1109, 1360; ~, frz. Rotwein.

Savoie (f) fz; Savoyen; Savoy: appareil de biscuit de ~, biscuit de ~ siehe M 1342, 1360.

savoisien (m), **~ne** (f) franz.; savoyisch; Savoyan: potage, carpe, canard, oeufs pochés, garniture, charlotte, soufflé glacé à la ~ne, siehe M 206, 317, 655, 1109, 1176, 1267, 1330 (siehe auch savoyard).

savorée (f) fz = sarriette.

savory e, s. sarriette; savoury.

savourer (v/a) frz, schmecken, kosten, schlürfen; to taste, to relish.

savouret (m) frz, Markknochen, Schweinsknochen.

savoureux (m), **savoureuse** (f) franz.; wohlschmeckend, schmackhaft; savo(u)ry.

savo(u)ry engl., I. schmackhaft, duftend; II. Appetits-Bissen: in England und Amerika ist es Sitte, vor dem Entremets Hering oder anchovy-toast devilled, mit Cayenne-Pfeffer zubereitete Fische usw. zu verabreichen, oft bilden auch die savo(u)ries den Schluß d. Mahles (nach den Süßspeisen).

savoy e, Welschkohl, Savoyer Kohl, Wirsing, siehe chou.

savoyard (m), **~e** (f) fz; savoyisch; Savoyan: potage, chaud-froid de grives, pommes de terre, omelette, compote à la ~e, siehe M 178, 797, 1052, 1121, 1209 (siehe auch savoisien).

saxon (m), **~ne** (f) fz; sächsisch; Saxonian: gâteau ~ (siehe M 1388); consommé, potage, langue de boeuf, jambon, perdreaux, champignons, sauce, beignets, flamiches, pain, pouding, soufflé, blanc-manger, pouding de riz, tourte à la ~ne s. M 162, 271, 509, 580, 815, 989, 1145, 1220, 1229, 1235, 1250, 1257, 1264, 1293.

scallop e, I. Kamm(m)uschel; II. Austern-Pfanne; ~ (v/a) in einer kleinen flachen Backpfanne zubereiten (siehe M 434).

scar(i)ole (f) fz; Endivie, Zaunlattich; endive.

scarlet e; scharlachrot; écarlate.

Schabaer, bessarabischer Wein.

Schabzieger; chapzigre, chabcigre; sapsago cheese: grün. Käse, in Glarus u. Graubünden bereitet.

Schachtel-Käse siehe stracchino.

schächten, Schlachtmethode der Israeliten; das Tier wird nicht betäubt, sondern geknebelt, ihm dann mit dem Schächtmesser zwischen dem ersten u. zweiten Halswirbel ein tiefer Schnitt beigebracht.

Schaf siehe brebis; ~-Fleisch s. mouton; ~-Käse siehe fromage.

Schaff (das) bayr. und schles., (Wasch-)Faß; Schäffle = kleines (Wasch-)Faß, -Fäßchen.

Schaffen (der) = Kasserolle.

Schaid = Wels.

Schale, von Früchten: pelure, robe; von Hülsen-Früchten: écale; peel; von Muscheln zur Aufnahme feiner Gerichte; coquille; shell; Gefäß, Tasse; écuelle, jatte; bowl.

Schalet, Scholet, jüd. Suppe (s. M 288).

Schalotte siehe échalotte.

Schaltiere, Weichtiere (Krebse, Muscheln, Austern usw.); crustacés; shells, crustacea (s. M 413—446).

Scharlachberger, rheinhess. W.

Scharlotte siehe charlotte.

Schaschlik, Hammelfleisch-Spießchen mit Reis, persisch-türk. Gericht (siehe M 557).

Scharzberger, Saarwein oberhalb des Scharzhofberges.

Scharzhofberger, Saarwein (feiner als Scharzberger).

Schaum siehe écume; ~-Löffel siehe écumoire; ~-Auflauf siehe soufflé; ~-Quirl siehe moussoir; ~-Gefrorenes siehe mousse.

schäumen; mousser; v. Weine: pétiller; to sparkle.

Schaumweine, moussierende W., Champagner, durch besondere Behandlung bereitete schäumende W., im Gegensatz zu den stillen Weinen; vin mousseux; sparkling wine, sparkling champagne; sparkling hock (engl.) ist deutscher Schaumwein (siehe M 1825—1836).

Schellfische, eine ansehnliche Familie der Weichflosser, deren Gattungen sich durch einen langgestreckten Körper mit sehr kleinen Schuppen, einen Bartfaden am Kinn, eine bis drei Rückenflossen und die an die Kehle gerückten Bauchflossen auszeichnen; aigrefin; haddock (siehe M 290).

Scherbett siehe sorbet.

Schied östr, Karpfenart.

Schiel = Zander.

Schiersteiner, Rhein- (Taunus-) Wein.

Schiffs-Küche siehe coqueron; ~-Koch; (maître) coq (de vaisseau); ship's cook; -~Zwieback siehe biscuit; bread.

Schildkröte siehe tortue.

Schill = Zander.

Schiller: Frdr. v. ~, deutscher Dichter (1759—1805): pouding à la ~ (siehe M 1250).

schimmelig; moisi, couvert de moisissure; mouldy, musty.

schimmeln; moisir, se couvrir de moisissure; to mould.

Schinken siehe jambon.

Schiras, pers. Stadt mit bedeutendem Weinbau.

Schischlik = Schaschlik.

Schlachtbraten = Lenden-Bra-

Schlächter = Fleischer. [ten.

Schlachthaus; abattoir; slaughter-house. [wurst.

Schlackwurst, grobe Cervelat-

Schlagsahne, Rahmschnee, auch Schlagobers; crème fouettée; whipped cream (siehe M 1271).

Schlagteig; pâte de farine, d'oeufs et de graisse; batter.

Schlegel = Keule.

Schlehe; prunelle; sloe.

Schlei(e) siehe tanche.

Schlepp östr = Schwanz(stück), Schweif(stück) von Schlachtvieh.

Schlickermilch, sauere Milch.

Schlickkrapfen, eine Art Pfannkuchen. [Weine.

Schloßabzüge nennt man bessere

Schloßkäse, kl. runder, weicher Labkäse aus Kuhmilch.

Schmalz siehe graisse.

Schmalzbirne siehe beurré.

Schmankerln, östr. Mehlspeise.

Schmant = Sahne.

Schmarrn östr, Mehlspeise aus Semmel mit Eiern.

schmecken siehe goûter.

Schmer siehe graisse; panne.
Schmerle siehe loche.
Schmerling siehe bolet.
Schmetten = Sahne.
Schmorbraten siehe boeuf.
schmoren siehe braiser.
Schmorpfanne, Schmortopf; casserol(l)e, braisière, daubière; casserole, frying, stewing or braising pan, braiser.
Schnäpel siehe lavaret.
Schnaps = Branntwein.
Schnecke siehe escargot; ~ ist in Süddeutschland auch Name eines Gebäcks; Schnecken-Kuchen, Rodon-Kuchen (siehe M 1387).
Schnee (von Eiern) = geschlagenes Eiweiß; oeufs à la neige; Eierschnee mit Eierrahm; ~-Äpfel; pommes givrées; snow apples (s. M 1239); ~-Ballen; balles de neige; snow balls (Mehlspeise); ~-Huhn; lagopède, ptarmigan; white grouse, ptarmigan siehe M 802; ~-Kuchen; gâteau de neige (siehe M 1230).
Schnepfe siehe bécasse.
Schnittbohnen siehe haricot.
Schnittchen, I. belegte Brötchen; II. Gebäck: Mailänder, portugiesische, schwedische, virginische, Wiener, Züricher ~; siehe M 1397, 1406, 1409, 1414.
Schnittfleisch siehe tranche.
Schnittlauch siehe ciboulette.
Schnitzel, geschmorte oder gebackene Scheiben aus den Nußmuskeln der Kalbskeule; escalopes de veau; veal collops s. M 610, 611.
Schöberl, Schäbe(r)l, Schieberl östr, Biskuit-Schnitten für Suppen (siehe M 275).
Schodener, Saar-Wein.
Schokolade siehe chocolat.
Scholet siehe Schalet.
Scholle siehe plie.
Schoppen, Flüssigkeitsmaß, gewöhnlich ein Viertel der Maß, auch ein halbes Liter, als offizielles Maß nicht mehr im Gebrauch.
Schöps = Hammel.
Schorlemorle, halb Wein, halb Selters-Wasser.
Schoten, unausgereifte Früchte der Erbse in d. noch grünen Hülse; pois en cosse, pois verts, petits pois; green peas(e).
Schotten = Quark (Österreich).
Schrippe, Berliner Ausdruck f. Weißbrötchen.
Schrotbrot = Grahambrot.
schtschi siehe stchy.
Schulter(stück) siehe épaule.
Schüssel; plat; dish; tiefe ~; terrine; tureen; ~-Blech; plafond.
Schwalow, russisches Grafen-Geschl.: potage, cailles, oeufs pochés à la ~, siehe M 230, 768, 1105.
Schwalbe siehe hirondelle.
Schwamm; éponge; sponge: ~-Kuchen (siehe M 1378, 1388).
Schwämme siehe Pilze.
Schwammerl = (kleine) Pilze.
Schwan siehe cygne.
Schwanz, Schweif, östr Schlepp; queue; tail; ~-Stück; culotte; round.
Schwarte s. couenne; ~n-Magen; fromage de porc; collared pork.
schwarz siehe noir; ~-Beere = Heidelbeere; ~-Brot siehe pain; ~-Wild, Benennung d. Wildschweins; ~-Wurzel siehe salsifis.
Schwarz(sauer) = Klein m. Blut, z. B. Gänseschwarz (siehe civet).
Schwein siehe cochon, porc.
Schweinefett; saindoux, graisse de porc; lard; ~-Fleisch s. porc; ~-Schlächter s. charcutier.
Schweinsknochen siehe jarret.
Schweizerblut, schwz. Rotwein von Skt. Jakob.
schweizerische Weine; mit Ausnahme von Uri, Glarus u. Appenzell-Inner-Rhoden bauen alle Kantone W. Die bekanntesten Sorten sind der weiße Yvorne, Sapherin, Completer, Villeneuve, Montreux und der rote Cortaillod.
Schweizer-Käse, Bezeichnung d. Emmenthaler Käse.
Schwemm(e), engl. tap-room: im

Wirtshaus, in der Weinstube usw. das von dem Salon oder den für die besser situierten Klassen bestimmten Zimmern abgesonderte Zimmer, wo Arbeiter ungezwungen ihr »Stehseidel« trinken. [chen.

Schweser, Schweder = Brös-

scollop e, siehe escalope.

scone e, kleiner weicher Hafer- od. Weizenmehl-Kuchen; ~s, schott. Name für Backpulver.

scoop e, Schaufel, Schippe, Schöpfer; ~ (v/a) e, schaufeln, schöpfen.

scorsonère (f) fz; Schwarzwurzel; oyster plant.

Scotch e, siehe écossais.

scoter e, siehe macreuse.

Scott: Sir Walter ~, ber. engl. Dichter und Schriftsteller (1771—1832): salmi(s) de coq de bruyère, soufflé glacé à la ~ s. M 778, 1330.

scour engl., scheuern, reinigen, (blank) putzen; écurer.

scrag(end) engl.; Halsstück vom Hammel, Kalb oder Lamm, in Amerika rack.

scrap e, Stückchen, Brocken; ~s (pl), Grieben; Überbleibsel vom Essen.

scurf e, Lachsforelle.

sea e; Meer; mer; ~ fish siehe poisson; ~ fowl siehe plongeon.

seal e; Seehund; chien marin, chien de mer (siehe M 862).

season e, siehe assaisonner; saison; ~ing siehe assaisonnement.

sec (m), **sèche** (f) frz; trocken, ausgetrocknet, gedörrt; dry, dried; vin ~; herber Wein; dry wine.

Sect siehe Sekt.

See; mer; sea; ~-Aal; congre; conger; ~-Barbe; surmulet; gray mullet; ~-Ente; macreuse; sea duck; ~-Fisch, poisson de mer; sea fish; ~-Forelle; lavaret, truite de mer; sea trout; ~-Weine werden die am Bodensee wachsenden Weine genannt. ~-Zunge (Seefisch, der Familie d. Schollen angehörend); fz und e sole (siehe M 388—397).

Ségur, alte franz. Adelsfamilie: cochon de lait à la ~ (s. M 563).

Seibling siehe truite.

Seidel, früheres Flüssigkeitsmaß in Bayern u. Österreich, jetzt das z. Bierausschank benutzte Trinkgefäß, gewöhnlich 0,5 oder 0,4 l.

seigle (m) franz.; Roggen; rye; pain de ~; Roggenbrot; rye bread.

Seiher siehe Durchschlag.

Sekt (Sect), Trockenbeerwein, Schaumwein.

sel (m) fz; Salz; salt; être d'un (de) bon ~; richtig gesalzen sein; être raide de ~; zu sehr gesalzen sein; viande au gros ~, in seiner Brühe angerichtetes, mit grobem Salze bestreutes Fleisch.

selchen östr u. südd, räuchern; Selchfleisch, geräuchertes Fleisch; Selcher östr. = Schweineschlächter.

selle (f) franz.; Sattel, Rücken; saddle, z. B.: ~ de mouton; Hammel-Rücken; saddle of mutton; ~ de chevreuil; Rehrücken; saddle of roe(buck) venison.

Sellerie siehe céleri.

Selterser (Selters-)Wasser (irrtümlich manchmal Selzer-Wasser genannt), Mineral-Wasser aus Nieder-Selters in Hessen-Nassau.

Selzer-Brunnen, dem Selterser Wasser ähnliches Mineral-Wasser bei Okarben in Oberhessen.

semence (f) fz; Samen; seed.

sémillant (m), ~e (f) fz; lebhaft, mutwillig; garniture à la ~e, Garnitur von Fischklößchen, Milchnern, Krebsen, Eiern und Tafel-Pilzen (siehe M 1176).

Semmel, Brötchen, petit pain (blanc); roll; ~-Klöße; boulettes de pain blanc; bread dumplings.

semoule, semouille (f) fz; Grieß; semola, semolina; une ~, Fleischbrühe mit Grieß.

Senf siehe Mostrich; ~-Gurke; cornichon à la moutarde; mustard cucumbers; Senfmehl; farine de moutarde; mustard powder.

seringuer (v/a); (be-, ein-, aus-) spritzen; to syringe.

serpentin (m), ~e (f); schlangenartig; serpentine: pommes de terre à la ~e (siehe M 1052).

servant (m) fz; Diener; servant; ~e (f) I. Dienstmädchen, Magd; servant. II. Bei-, Neben-Tischchen.

serve (v/a) e, siehe servir; served; vorgelegt, serviert; servi.

server engl., I. Vorlege-Löffel, -Schaufel (für Austern, Spargel usw.), II. Präsentier-Teller.

service (m) fz, e; I. Bedienung, Aufwartung: ~compris; Bedienung inbegriffen; ~(attendance) included; II. Dienstleistung, Gefälligkeit: guy-a-t-il pour votre ~; womit kann ich Ihnen dienen? III. Tisch-, Tafel-Geschirr, Tafel-Gedeck: ~d'argent; silbern. Tafel-Geschirr, plate; ~ de linge damassé; damastenes Tischgedeck; damask table cloth; ~ à découper; Tranchier-, Vorschneide-Besteck; carving knife and fork; IV. Gang (bei d. Mahlzeit); course; repas à trois ~s; aus drei Gängen bestehende Mahlzeit; dinner (souper) of three courses; ~ à la russe, nach russischer Manier servieren, ~ à l'anglaise, ~ la française, ~ en ambigu (siehe M 71—73).

serviette (f) fz; I. Mund-, Teller-Tuch, Serviette; napkin; II. Handtuch; towel; pommes de terre en ~; Kartoffeln in der Schale; potatoes in the jacket.

servir (v/a) frz; bedienen, aufwarten, servieren; to serve, to wait (on table), to attend (at table).

Sesamöl, goldgelbes, geruchloses Öl aus dem Samen des Sesam, wird als Speiseöl benutzt: ~-Kuchen; mantecados à l'espagnole; Spanish sesame cakes (s. M 1230).

set (v/a) e, setzen, stellen, legen; placer; to set the table, den Tisch decken; ~(s), dinner ~, Tafel-Aufsatz, Service.

Setubal, portug. Weißwein.

Setzeier = Spiegel-Eier.

seule fz = sole.

Séverin, Name eines Heiligen: potage à la ~ (siehe M 249).

Sévigné: Marie de Rabutin-Chantal, Marquise von ~, frz. Schriftstellerin (1626—1696): consommé de faisan, potage de perdreaux, potage, filet de boeuf piqué, selle de mouton, grenadins de veau, quenelles de chapon, côtelettes de volaille, quenelles de lapereau, oeufs pochés à la ~ siehe M 158, 174, 191, 495, 559, 619, 665, 740, 887, 1109.

sévillan (m), ~e (f) frz; sevillanisch, aus Sevilla; Sevillan, from Sevilla: caneton, pointes d'asperges, pain de riz à la ~e siehe M 658, 973, 1235.

shad e, siehe alose.

shaddock e = pompelmoose.

shake (v/a) e; schütteln, rütteln; secouer.

Shakespeare: William ~, engl. Dichter (1564—1616): pouding glacé à la ~ (siehe M 1328).

shallot e, siehe échalotte.

shallow e, flach: ~ pan, flache Pfanne.

shandygaff e, Mischung aus Ale und Ingwerbier.

shank e, Schenkel.

shark e, siehe requin.

sharp e, scharf, spitz.

sharpen (v/a) englisch, schärfen, spitzen; to ~ a knife, ein Messer wetzen, schleifen, abziehen.

shavings e, Hobelspäne, Späne, eine Art Gebäck (siehe M 1363).

sheat-fish e, siehe glanis.

sheep e, siehe brebis.

sheldrake e, siehe tadorne.

shell e, Schale, Rinde, Hülse, Muschelschale, Schaltier siehe coquille, écaille; ~ almonds; Knackmandeln; amande à coque tendre, coque molle; ~ (v/a) schälen, aushülsen, abschuppen; écosser, monsherbet e = sorbet. [der.

Sherry e, Handels-Name für den

(strohgelben) spanischen Jerez- od. Xeres-Wein, fz Xérès (s. d.).

shiu e, siehe jarret.

shiner e, amer. Name verschiedener Süßwasser-Fische.

shirred e: ~ eggs, Setz-, Spiegel-Eier in Sahne. Vgl. oeuf.

short e, kurz: ~ drinks, wörtl. »kurze Getränke, die man mit einem Schluck austrinkt« (s. long drinks); ~ paste s. pâte; ~ cake; weicher, mürber Kuchen mit Fruchtlagen.

shorten (v/a) e, kürzen, zusammenziehen, (Teig durch Butter od. Fett) mürbe machen; raccourcir.

shoulder e; Schulter, Schulterstück; épaule.

shred (v/a) e; klein schneiden, in Streifen schneiden; effiler.

Shrewsbury, Stadt in England, berühmt durch die von dort kommenden engl. Sosen: ~ mayonnaise, ~ pepper sauce, ~ tomato catchup.

shrimp e, siehe crevette.

shrub e, Gattung amerik. mixed drinks: brandy-~, lemon-~, orange-~ usw.; to ~ (v/a) e, aufputzen, aufwaschen.

sibérien (m), ~ne (f) fz; sibirisch; Siberian: pelmenes, punch glacé à la ~ne, siehe M 1038, 1336.

sicilien (m), ~ne (f) franz.; sizili(ani)sch; Sicilian: esturgeon, filets de veau, canard, pintade, poularde, macaroni, oeufs pochés, sauce, salade, oeufs, charlotte, crème, pain d'amandes, timbale, bombe, cascade, glace de crème au chocolat, glace de crème, pouding glacé, timbale glacée à la ~ne, siehe M 330, 612, 655, 699, 704, 1025, 1145, 1193, 1232, 1267, 1273, 1282, 1297, 1306, 1307, 1314, 1317, 1328, 1330; appareil de biscuit, gâteau ~ siehe M 1342, 1388; ~ne, Schokoladegefrorenes (siehe M 1329).

side e; Seite; côte; ~ board; Anrichtetisch; buffet; ~ dish; Nebengericht; entremets.

sieden; (v. Milch, Wasser) bouillir, (von festen Speisen) cuire; to boil; blau gesotten; . . . au bleu; stewed blue.

Siedepunkt siehe point.

Sieruiki, polnische Quark-Klöße.

Sierra Moréna, Gebirge in Spanien: perdreaux à la ~ (s. M 815).

sikbaj, arab. Mischgericht.

Silber; argent; silver; ~-Geschirr; vaisselle d'argent, argenterie; (silver) plate; ~-Spießchen s. attelet.

silésien (m), ~ne (f) frz; schlesisch; Silesian: potage de céleri, faisan, boulettes, ragoût à la ~ne, s. M 183, 784, 981, 1059; gâteau ~ (siehe M 1388).

Sill, entgrätete, in Blechbüchsen eingelegte Anchovis.

sillabub, syllabub e, fz, dtsch: kaltes Getränk aus dicker, süßer Sahne, Rheinwein, Zucker u. Zitronensaft.

Sillery, Dorf bei Reims, wos. guter trockener Champagner erzeugt wird. Der Sillery-sec-non-mousseux wird erst nach 8—10 Jahren reif.

silver siehe Silber.

simnel fz, e, Kuchen mit Plum-pudding-Fülle (siehe M 1409).

Singapore, Singapur, Insel und Stadt in den Straits-Settlements (Ostindien): beignets, timbale à la ~, siehe M 1221, 1261.

singara, richtiger tsigane, zingara, cigain oder cygain, zingane, engl. auch Bohemian, siehe zingara.

sink e, Rinnstein, Ausguß, Gußstein.

siphon (m) franz, dtsch, e; mit Hebevorrichtung und Ausflußhahn versehene Flasche (Selterswasser) oder Krug (Bier).

sippets (pl) e; kleine Brotschnittchen für Suppen; croûtons.

sirloin e, siehe aloyau.

sirop (m) fz; Sirup, Fruchtsaft; syrup.

skate e, siehe raie.

skewer e, siehe attelet; attereau; brochette.

skim e, to ~ (off), abschäumen, abrahmen; écumer, écrémer; ~milk, abgerahmte Milch.

skimmer e; Schaumlöffel, Rahmkelle; écumoire: ~-cake, Schaumkuchen.

skin e, siehe couenne; peau.

skirt e, Zwerchfell der Schlachttiere z. B.: beef-~.

Skobelew: Michael Dimitrijewitsch ~, russ. General (1841—1882): pain de gelinotte, oeufs pochés, bombe à la ~, s. M 794, 1109, 1306.

slantwise engl., schräg, schief (schneiden).

slap-jak e, engl.-amerik. Rahmkuchen.

slave (m/f) fz; slawisch; Slavic: noix de veau à la ~ (siehe M 628).

slaw e, siehe cole.

Slibowitz österr., Zwetsch(g)en-Branntwein.

slice e; Schnitt, Scheibe; tranche, plaquette; to ~ (v/a); in Scheiben schneiden; couper, trancher.

sling, slim e, Gattung amerik. mixed drinks: brandy-~, gin-~ usw.

sloe e; Schlehe; prunelle, prune sauvage.

slop-basin e, der auf keinem engl. Theetische fehlende Napf, in welchen das zur Erwärmung des Kessels und der Tasse gebrauchte Wasser gegossen wird.

small e; klein; petit (m), ~e (f).

smash e, Gattung amerik. mixed drinks: brandy-~, gin-~ usw.

smelt e, siehe éperlan.

smerlin = loach.

smoke (v/a) e; rauchen, räuchern; fumer.

Smolensk, russ. Stadt, Schlacht bei ~ 1812: blanc-manger à la ~ (siehe M 1264).

Smyrna, Stadt in Kleinasien, berühmt durch Feigen und Reis.

snail e, siehe escargot.

snapper e, barsch-artiger Fisch.

snipe e, siehe bécassine; ombre.

snow e, siehe neige; Schnee.

socle (m) fz, e; Untersatz, Sockel.

Soda siehe soude; ~-Wasser; eau de soude (de Seltz); soda(water); soda and brandy, Soda-Wasser u. Cognac.

soft e; weich, zart; mou, tendre; ~ drinks, in Amerika nicht alkoholhaltige Getränke, Temperanz-Getränke; ~ roe, Milchner, Fischmilch; ~ shell, weichschalig; ~ shell crab, gewöhnlicher Eßkrebs Amerikas; ~ soap; Schmierseife.

Söhnlein & Co., Schaumwein-Kellerei in Schierstein.

soja, soya, shoyu, asiatische (indische) Gewürz-Tunke.

soirée (f) fz; Abend-Gesellschaft; evening party.

soissonnais (m), ~e (f) frz; aus Soissons (Stadt in Frankreich); from Soissons: gigot de mouton rôti à la ~e, mit großen, platten, weißen Bohnen, haricots de Soissons (siehe M 546).

Sol, in Wien = Seezunge.

Solberfleisch, auch geselchtes Fleisch (in Südd.): Ohren, Rüssel, Füße, Knie, Hals und die unteren Rippen des Schweins schwach gesalzen.

Solberknochen = Schweinsknochen.

sole (f) frz, e; Seezunge (siehe M 388—397).

Soleier, gekochte Eier, die gebrochen in Salzwasser gelegt werden; oeufs à l'eau salée.

soleil (m) fz; Sonne; sun: oeufs au pâte à, gâteau à la ~, s. M 1112, 1349, 1388.

Solferino, Dorf in der it. Provinz Mantua; hier 1859 Sieg der Franzosen über die Österreicher: consommé, potage, étuvée de veau à la ~, siehe M 162, 191, 230, 611; ~-Kuchen (siehe M 1409).

soljanka, russ. Speise, Sauer-

kraut mit Schinken- oder Fisch-Schnitten (siehe M 1066).

Somlyóer, weißer Ungar-Wein.

sommelier (m) fz; Kellner, Weinkellner; waiter, butler; **~ère** (f) fz; Beschließerin; house keeper.

Sommer; été; summer; **~-Birne;** poir d'été; summer pear.

Sonnen-Eier siehe soleil; **~-Fisch** siehe dorée.

Sontag: Henriette **~,** berühmte Opern-Sängerin (1806—1854); Karl **~,** Schauspieler (geb. 1828): potage, poulet à la **~,** siehe M 231, 718.

sopiquet = saupiquet.

sorbet (m) fz, e; Scherbett, Sorbett; sherbet; ital. sorbetto: I. in der europ. Küche ein von den Italienern eingeführtes Halbgefrorenes von Fruchtsäften mit Wein u. Likören, das unmittelbar vor dem Braten in Gläsern gegeben u. mit dem Löffel gegessen wird (siehe M 1336—1338). II. kühlendes gewürzhaftes Getränk.

sorbétière, sarbotière (f) franz.; Gefrierbüchse, Eismaschine; freecing box for sorbets and other ices.

Sorel: Agnès **~,** Geliebte Karls VII. von Frankr. (1410—1450); à l'Agnès **~,** oder auch à la Madame Agnès.

sorg(h)o (m) fz; Sorgho, Moor-Hirse; Indian millet (siehe M 270).

sorrel e, siehe oseille.

Sose siehe sauce.

sotischs, Marmelade-Törtchen (siehe M 1409).

sot-l'y-laisse (m) fz, s. Pfaffen-[Schnittchen.

souabe (m/f), **souabien** (m), **~ne** (f) frz; schwäbisch; Swabian: potage, choux verts, concombres, noques de farine, pommes de terre, ravioles, petits pains d'oeufs, cougloff à la **~,** siehe M 271, 1000, 1003, 1032, 1053, 1114, 1364.

Soubise: Charles de Rohan, prince de **~,** frz. Feldherr (1715—1787): à la **~,** mit weißer Zwiebel-Sose oder Zwiebelmus.

s(o)ubrics de riz frz, gebackene (Käse-)Reisflecke (siehe M 1063).

souchet (m) franz.; Löffelente; shoveller, broad-bill (siehe M 833); **~** comestible, **~** sucré; Erdmandel; earth-almond: die mehligen Knollen an den Ausläufern der Wurzel des eßbaren Cypergrases, teils roh, teils geröstet gegessen, auch als Kaffee-Ersatz (Erdmandel-Kaffee).

Souchong, chinesische schwarze Thee-Sorte. [(s. M 397).

soudac frz, russ. Zander, Schill

sonde (f) fz; Soda; soda.

soufflé (m), **~e** (f) frz; Auflauf; soufflé, puff, light pudding (siehe M 1255—1258).

soup e; Suppe; soupe, potage.

soupçon (m) frz, eine sehr geringe Menge, ein Bischen: **~** de vin, ein Tröpfchen Wein.

soupe (f) franz.; Suppe, (klare) Fleischbrüh-Suppe; soup (s. auch Suppe).

souper (m) franz.; Abend-Essen, -Mahlzeit; supper.

soupière (f) frz; Suppen-Schüssel, -Napf; (soup)tureen.

soup-sticks e, längliche, krustige Brötchen, die zur Suppe gegessen werden.

soup-stock e, eingekochte, stark gewürzte Fleischbrühe.

sour e I. siehe aigre, II. Gattung amerik. mixed drinks: wiskey-**~,** gin-**~** usw.

sourcrout e, siehe choucroute.

souse e, siehe jarret.

South down (mutton) e, Fleisch von besonders gemästeten Hammeln, aus den South Down's, der engl. Grasregion, stammend; steht auch manchmal (falsch) f. pré-salé.

South German e, süddeutsch.

Souvalakia, türk. Fleischklöße (siehe M 521).

souverain (m), **~e** (f) frz; Oberherr, Landesherr, Regent, oberherrlich, mit der höchsten Staatsgewalt bekleidet; sovereign: chaud-

froid de pêches, gelée, bombe, crème plombière, punch glacé à la ~e, s. M 1267, 1279, 1306, 1311, 1336.

sow e, (Wild-)Sau.

soya = soja.

Soyer: Alex. ~, berühmter engl. Koch: topinambours, sauce à la ~, siehe M 1069, 1146.

Spa-Wasser, belgisches Mineral-Wasser.

Spaarweine, Weine des Spaargebirges bei Meißen (Sachsen).

spaghetti it, dicke Fadennudeln.

Spalato, Dalmatiner Wein.

Spalen-Käse (Spalen = Holzfässer), nach Emmenthaler Art im schwz. Kt. Unterwalden bereiteter kleiner Rundkäse.

Spanferkel; cochon de lait; sucking pig (siehe M 563).

Spanioletten (Gebäck); f und e espagnolettes (siehe M 1370).

spanische Weine. Span. liefert weiße, rote und Likör-Weine; ausgezeichnet sind besonders die Orte Tarragona, Malaga, Jerez de la Frontera. Von Edelweinen sind zu nennen: Xeres, Alicante, Pedro-Ximenes, Manzanilla, Valdepeñas, Malaga, Garnacha, Albillo, Benicarlo, Amontillado, Tinto di rota usw. Moussierender W. wird namentlich in Barcelona erzeugt.

Sparbutter = Margarine.

sparerib e, Rippen-Stückchen.

Spargel siehe asperge; ~-Kohl siehe brocoli.

sparkling e; schäumend (v. Getränken); fz. mousseux, mousseuse.

sparling e; Stint; éperlan.

sparrow e; Sperling; moineau.

spartiate (m/f) fz; spartanisch; Spartan: potage à la ~ (s. M 179).

Spaten-Bräu, Münchener Bier.

Spatzen, Spätzli siehe boulette.

spawner e, weibl. Fisch, Rogner.

Speck siehe lard; ~-Abgänge s. levure; ~-Kuchen siehe gâteau; ~-Schnitte s. barde; ~-Schwarte siehe couenne; ~-Streifen siehe lardon.

Speise; (im Sinne von Nahrung) aliments; food; (im Sinne von Gericht) mets; dish; ~-Haus siehe Restauration; ~-Karte siehe menu; ~-Saal siehe salle.

Spekulatie, westfälisch. Zucker-Backwerk.

Spelz siehe Dinkel.

Sperling siehe sparrow.

Sperrkäse siehe Spörkäse.

Spezialwein, Tiroler Rotwein, auch andere billige Sorte Wein.

spice e, siehe épice; ~ box; Gewürz-Büchse; boîte aux épices.

spiced e; gewürzt; épicé, assaisonné.

Spickaal; anguille fumée; smoked eel; ~-Gans; oie fumée; smoked goose.

spicken, siehe larder; piquer.

spicy engl., würzig, aromatisch, scharf; aromatique.

Spiegel-Eier; oeufs au miroir; shirred eggs (siehe M 1097—1099); ~-Karpfen; carpe à cuire, carpe à miroir; dappled carp.

Spi(e)rling I. = El(l)ritze. II. = Stint.

Spieß; broche; spit, broach.

Spießchen s. attelet; attereau; brochette.

Spießer siehe broquart; daguet.

spinach, spinage englisch, siehe épinard.

Spinat siehe épinard.

spiral (m), ~e (f) franz.; spiral-, schneckenförmig; spiral: nouilles en ~e (siehe M 1231).

Spirituosen, Alkohol enthaltende, »geistige«, Getränke.

Spiritus siehe alcool.

spit e, siehe broche.

spitch cock e, Brataal.

spit pin e; Spicknadel; lardoire.

spitter e, siehe daguet; broquart.

Spitzbraten östr = Spießbraten; ~-Brust östr, gedämpft mit Kar-

Spitze siehe pointe. [toffeln.

split (v/a) e, spalten; ~ peas(e); Splißerbsen.

spongada, spongade (f) frz; Art Sorbett von Fruchtsaft, Eischaum (meringue italienne) usw., in Gläsern gegeben (siehe M 1338).

sponge e I. Schwamm, II. aufgegangener Teig, ~ cake, Art lokkerer Kuchen, Schwamm-Kuchen (siehe M 1378, 1388).

spoom, spoun franz., gefrorener

spoon e, siehe cuiller. [Punsch.

Spörkäse, in den Salzburger u. den benachbarten Alpen bereiteter Sauermilch-Käse.

sportsman e; Sportfreund, Sportliebhaber: bécasses, omelette à la ~, siehe M 757, 1121.

spoun siehe spoom.

sprat e, siehe Sprotte.

Sprengling = Asche.

sprig e; Sprößling; jet, pousse.

spring e; Frühling; printemps.

Sprit = Spiritus, Weingeist, Alkohol; esprit (de vin), alcool; spirit (of wine), alcohol; Essig-~, Doppel-Essig.

Spritzglasur; glace royale; royal icing (siehe M 1344); ~-Kuchen; echaudé à la seringue, craquelin; puff. [= Rosenkohl.

Sprossen-Bier s. bière; ~-Kohl

Sprotte siehe mélet.

sprout e, Sproß, Sprößling.

spruce-beer e, Sprossenbier aus Extrakt der Zweige der Rottanne.

squab e, siehe innocents.

squash engl I. Kürbis; courge; II. unreife Frucht, Schote, Bohne.

squeeze (v/a) engl.; auspressen, quetschen; serrer, presser.

squirrel e, siehe écureuil.

srázy siehe szrászy.

St. siehe Saint; Sankt.

Stachelbeere siehe groseille.

Stachelschwein siehe porc-épic.

stag e; Hirsch; cerf.

stale e, altbacken, schal, matt, abgestanden.

Stamboul, türk. Name für Konstantinopel: potage, poularde à la ~ siehe M 231, 704.

Stamm-Fleischbrühe; grand bouillon; stock liquor; ~-Sose; velouté; stock sauce s. M 1127, 1148.

Stancho, griech. Wein.

Stange siehe bâton.

Stangen-Spargel siehe asperge.

Stanley: Henry ~, ber. Afrika-Reisender: potage, queues de langouste, poulet sauté, garniture, punch glacé, gâteau à la ~, siehe M 231, 440, 718, 1176, 1336, 1388.

Star; étourneau; starling.

starch siehe fécule.

Stärkemehl siehe fécule.

Staubzucker; sucre en poudre; powder sugar.

Stauden-Salat = grüner Kopfsalat, Häuptel-Salat.

stchy, russ. Suppe (siehe M 288).

steak e = beefsteak; small ~, kleines Rindsstück; large ~, großes Rindsstück.

steam (v/a) e, dampfen, Dampf erzeugen; ~(s) Dampf; ~ table; Behälter zum Warmhalten d. Speisen.

Steinbeere = Preißelbeere.

Steinbeißer siehe loche.

Steinberger, Rheingauer Wein.

Steinbock siehe bouquetin.

Steinbutt siehe turbot.

Steinhäger, Branntwein a. Wacholder-Beeren und Korn.

Steinhuhn s. bartavelle und coq.

Steiniger, ein siebenbürg. weißer Dessert-Wein.

Steinwein, Wein v. Berge Stein bei Würzburg. Das Bürger-Spital zum heiligen Geist, dem ein Teil des Weinlandes gehört, bringt den Steinwein in Boxbeuteln (kugelförmigen, auf zwei Seiten abgeplatteten Flaschen) in den Handel, welche das Siegel des Hauses, den heil. Geist, tragen, weshalb man d. Steinwein überhaupt »Heiligengeistwein« nennt.

Sterlet siehe Stör.

Sterz südd, Mehlbrei, auch in Scheiben geschnittene gebratene Kartoffeln.

stew engl.; gedämpfte Speise, Schmorfleisch; étuvée; Irish ~, mit Kartoffeln u. Zwiebeln gedämpftes Hammelfleisch; ~ (v/a); dämpfen, schmoren, langsam kochen, einkochen; étuver.

steward (m) e; Proviant-Meister, Küchen-Meister, Ökonom, Aufwärter (auf Passagier-Dampfern); munitionnaire, commis des vivres, maître d'hôtel; ~ess (f); Aufwärterin, Haushälterin.

Stich, Beginn des Sauerwerdens beim Wein oder Bier.

Stichsalat = Lattich-Salat.

stick e, siehe bâton.

Stier; taureau; bull; junger ~; bouveau, bouvillon, taurillon; bullock (siehe M 526).

Stilton, engl. Dorf in Huntinggonshire und der dort zuerst verkaufte, indes meist aus Leicestershire kommende Vollmilch-Käse. Eine minderwertige Abart dieses Käses ist der Yorkshire-stilton.

Stint siehe éperlan.

stirien siehe styrien.

stock e, siehe soup-stock.

Stockfisch siehe morue und cod.

Stockholm, Hauptst. von Schweden: bécasses (bécassines) farcies à la ~, siehe M 756, 761.

Stolle(n), Weihnachts-Gebäck in Sachsen, s. brioche (auch M 1361).

Stolzer Heinrich, Bratwürste in Bier (siehe M 590).

stomach engl.; Magen; estomac; ~ bitters; Magen-Schnaps; stomachique.

stone e, Stein, Kern (v. Früchten).

Stör; esturgeon; sturgeon (siehe M 329).

Stoß-Keule v. Schlachtvieh.

stoßen, zerstoßen; piler, (grob ~) égruger; to break, pound; gestossener Zucker; sucre (concassé) en poudre; granulated sugar.

stout e: brown ~, double ~, Art Porter(-Bier).

stoven, stoben = dämpfen.

stracchino, Schachtel-Käse, it., strohgelber, weicher Labkäse. — Die Sorte in größeren runden Stükken heißt gorgonzola (s. d.).

Strandkohl = Meerkohl.

Strasbourg, Straßburg, berühmt durch seine Gänseleber-Pasteten.

strasbourgeois (m), ~e (f) frz; straßburgisch, v. Straßburg; from Strasburg: longe de veau à la cuiller, oie braisée, foie gras, pommes de terre à la ~e, siehe M 621, 679, 684, 1053.

Strauben (pl) Backwerk; bayrische, schweizerische ~, beignets à la bavaroise, à la suisse; Bavarian, Swiss fritters, siehe M 1216, 1221.

Strauß siehe autruche.

stravecchio, alter Parmesan-Käse.

strawberry e, siehe fraise.

Streusel-Kuchen siehe gâteau.

Streuzucker siehe sucre.

Striezel, Stritzel = Stolle.

string-bean e, siehe haricot.

strip e, schmaler, langer Streifen, Schnittchen.

Strippe, bezeichnet in Berlin ein Gläschen Kümmel.

Stroganow, russ. Adels-Familie: poulet, salade à la ~, s. M 718, 1193.

Strohwein, vin de paille: Wein v. auf Stroh getrockneten Trauben.

Strudel, Mehlspeise mit Früchten usw.; stroudel (siehe M 1258).

stschi, stschy siehe stchy.

Stuart: Maria ~, Königin von Schottland (geb. 1542, enthauptet 1587): potage, pommes, bombe à la ~, siehe M 231, 1240, 1304.

Stück s. pièce; ~-Zucker s. sucre.

Studenten-Futter s. mendiant.

stufato ital, gedämpftes Würzfleisch.

stuff (v/a) e, füllen, farcieren; spicken; farcier; ~ed; gefüllt, gespickt; farci; ~ing (s); Fülle; farce.

Stulle = Bemme.

sturgeon e, siehe esturgeon.

Sturmhaube (Gebäck); casque glacé; helmet, casque (s. M 1307).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Stuten, Art Gebäck.

styrien (m), **~ne** (f) fz; steirisch; Styrian: Klachel, potage à l'orge perlée, Verhakat, boeuf, choux blancs, haricots blancs, orge mondé à la ~ne, s. M 275, 479, 993, 1015, 1036.

Suau: Château-~, ein weißer Bordeaux-Wein.

suc (m) frz; Saft, Kern; juice, essence.

succade it, Fruchtdicksaft, eingem. Citronen-Rinde, Citronat.

succès (m) frz; Erfolg; success: biscuit glacé, glace à la ~, siehe M 1301, 1321.

succory e = chicory.

succotash, Indianer-Gericht aus Mais und Bohnen.

sucket e, Zucker-Plätzchen, ~s, Eingemachtes, Zuckerwerk.

sucking-pig e, siehe cochon.

sucre (m) fz; Zucker; sugar; it. zúcchero; sp. azúcar: ~ brut; Rohzucker; raw, brown s.; ~ au café; Kaffee-Z.; coffee-s.; ~ des Canaries; ~ royal; Kanarien-Z.; canary-s.; ~(-)candi, Kandis-Z.; sugar-candy; ~ de canne, ~ colonial; Rohrzucker; cane-s.; ~ à la cannelle; Zimt-Z.; canella-s.; ~ au citron; Zitronen-Z.; lemon-s.; ~ concassé; grob gestossener Z.; granulated s.; ~ en dés; Würfel-Zucker; block-s., loaf-s.; ~ d'érable; Ahorn-Z.; maple-s.; ~ à glace, ~ royal, glace de ~; feinster Staubzucker; icing s., powdered s.; ~ en grain, ~ granulé; körniger Streuzucker; granulated s.; ~ en granit, ~ granité; Granit-Z.; granite-s.; ~ de Malte; Melis-Z.; Malta s.; ~ en morceaux; Stückzucker; block-s.; ~ en pain, pain de ~; Hutzucker, Zuckerhut; loaf-s., s.-loaf; ~ en poudre; Staubzucker; powdered s.; ~ royal; feinster Raffinade-Z.; double-refined s.; ~ vanillé; Vanille-Z.; vanilla-s. (siehe M 1349—1351).

sucrer (v/a) franz.; zuckern, mit Zucker bestreuen; to sugar; sucré (m), ~e (f); verzuckert; sugared.

sud-allemand (m), ~e (f) franz.; (in d. Umgangs-Sprache nicht gebräuchlich) südd; from Southern Germany: boulettes au sang d'oie, pâté d'oeufs à la ~e, s. M 981, 1114.

Suduiraut: Château-~, weißer Bordeaux-Wein.

suédois (m), ~e (f) frz; schwedisch; Swedish: potage, potage de saumon, soupe à la bière, perche, homard, côtelettes de mouton, côtelettes, pain de gelinotte, boulettes, pommes de terre, oeufs durs, omelette, sauce, salade, omelette soufflée, pouding, quenelles, riz au lait, pommes, pouding de riz, demi-glace, bombe, crème plombière aux abricots à la ~e, siehe M 191, 249, 262, 363, 429, 537, 793, 794, 981, 1053, 1091, 1121, 1152, 1194, 1234, 1251, 1253, 1264, 1288, 1293, 1306, 1309, 1312; ~; schwedische Schnittchen (s. M 1409); ~e, schwedische Fruchtsulze (siehe M 1295).

suet e; Talg, Nierenfett; suif, graisse.

Suffren de St. Tropez: Pierre André ~, fz. Admiral (1726—1783): anguille, matelote, filets de rouget à la ~, siehe M 297, 351, 373.

sugar e, siehe sucre; ~ peas(e); Zucker-Schoten; pois mange-tout; ~ plums; Zucker-Erbsen (ein Backwerk); dragées.

suif (m) fz, siehe suet.

Suisse (f) fz; Schweiz; Switzerland: croquets, galette, gâteau de la ~, siehe M 1367, 1374, 1388.

suisse (m/f) frz; schweizerisch; Swiss: omelettes, pain de boeuf, orelles de porc, lièvre, boulettes, choux-fleurs, gnocchi, haricots blancs, nouilles au fromage, pommes de terre, quenelles de pommes de terre, raiponces, oeufs brouillés, oeufs en caisses, oeufs farcis au fromage, oeufs, anneau d'oeufs, tripes d'oeufs, sauce, garniture de

petits fromages, salade d'oignons, beignets, omelette, pannequets, pouding, flan, gimblettes à la ~, s. M 511, 586, 889, 981, 997, 1013, 1015, 1033, 1057, 1059, 1085, 1086, 1092, 1112, 1113, 1115, 1146, 1170, 1190, 1221, 1234, 1236, 1251, 1373, 1391; ~, Schweizer-Käse.

Sukkade = succade.

Sullivan: Sir Arthur ~, engl. Komponist (geboren 1842): huîtres frites à la ~ (siehe M 435).

Sully: Maximilian de Béthune, duc de ~, Minister Heinrich IV. v. Frankreich (1560—1641): carpe (brochet) à la ~, siehe M 308, 317.

sultan (m) fz, e, Sultan, orient. Herrscher, bes. türk. Kaiser: gâteau à la ~ (s. M 1388); ~s, kleine Biskuit-Kuchen (siehe M 1410).

sultane (f) fz, Sultana, Bezeichnung für ein Zucker-Backwerk in Hauben- oder Kuppel-Form; sultana: raisins de ~, Sultana-Rosinen ohne Kerne; café à la ~, Aufguß von dem getrockneten u. gerösteten Fruchtfleisch des Kaffees, in d. Levante als Getränk gebräuchlich, in Europa als Kaffee-Surrogat bekannt; potage, oeufs, beignets, crème bavaroise, gelée, timbale de marrons, bombe, biscuit d'amandes, biscuit, gâteau mauresque à la ~, siehe M 178, 231, 1112, 1221, 1270, 1279, 1297, 1306, 1358, 1360, 1382.

Sulze, Sülze = Gallert.

Sumpfbeere siehe airelle.

Sumpfschnepfe siehe bécassine.

sun e, Sonne; ~ flower, Sonnen-Blume; ~ shine cake siehe soleil.

superbe (m/f) fz; prächtig, kostbar; superb, splendid.

Suppe; soupe, potage, consommé; soup, broth. Man unterscheidet zwei Hauptarten: die klaren (potages clairs, clear soups) u. die gebundenen, verdickten Suppen (potages liés, thickened soups). Kraftsuppe; consommé; broth; durchgestrichene Suppe; potage passé au tamis; strained soup; Schleim-~; potage à la crème; cream soup; Mus-~; potage à la purée; purée-soup; Fasten-~; potage maigre; lent soup; Milch-~; potage au lait; milk soup; kalte ~; soupe froide; cold soup (s. M 155—288); Suppen-Grünes; herbes, plantes potagères; soup greens; Suppen-Schüssel; terrine; tureen.

supper e, siehe souper.

suprême (m) frz, e, Gericht aus den feinsten u. ausgesuchten Stükken; côtelettes de gibier à la ~; ~ de fruits, s. M 872, 1295; auch eine weiße Sose (siehe M 1146).

sur frz; auf, über; on, upon.

sureau (m) fz; Holunder, Flieder; elder; baies de ~; Holunder-Beeren; elder-berries.

Surfleisch siehe porc.

surlonge (f) franz.; Lendenstück (des Ochsen); sirloin.

surmulet (m) franz.; See-, Meer-Barbe; mullet, surmullet (s. M 399).

surprise e, Überraschung, wird von Speisen gebraucht, die einen anderen Inhalt haben, als was sie darstellen oder bezeichnen: ~ aux fraises, ~ à la parisienne, avelines en ~, siehe M 1296, 1414; ~s: Überraschungs-Törtchen (siehe M 1410).

Surrogat, Ersatzmittel, namentlich von Nahrungsmitteln, Ware, die die Stelle einer anderen vertritt, ihr aber an Güte nachsteht.

surtout (m) fz, siehe bout.

Surville: Clotilde de ~, französ. Dichterin (1405—1495); Laure de Balzac, dame ~, frz. Schriftstellerin (1800—1871): selle de mouton à la ~ (siehe M 559).

Suser, Sauser, in der Schweiz junger, geringer Wein.

süß siehe doux.

Süßspeisen; plats sucrés, entremets de douceur; sweet dishes, pastry (siehe M 1215—1298).

Suzanne (f) fz; Susanne; Susan: oeufs à la ~ (siehe M 1112).

suzerain (m), **~e** (f) frz; lehnsherrlich; suzerain: noix de veau à la ~e (siehe M 896).

Suzette (f) fz; Suschen; Susan: pommes de terre, bombe à la ~, s. M 1052, 1306.

swallow e, siehe hirondelle.

swan e; Schwan; cygne (M 780).

sweet e, siehe doux; **~breads** s. ris; **~corn** = maize; **~meat**, Eingemachtes, Zuckerwerk; **~potato** s. batate; **~s**, Zuckerzeug, Bonbons.

swift e, siehe martinet noir.

Swiss e, siehe suisse.

swizzle e, amerik. Mischgetränk.

sycomore (m) frz; Pharao- oder Maulbeer-Feige; sycamore (siehe M 1205).

Sydney, austral. Stadt: oeufs à la ~ (siehe M 1101).

syllabub e = sillabub.

Syrakus, Stadt auf Sizilien, baut edle, feurige Weine.

syrien (m), **~ne** (f) frz; syrisch; Syrian: filets de canetons sauvages à la ~ne (siehe M 772).

syrische Weine, den besten spanischen gleichstehende Süßweine, darunter der berühmte Vino d'oro vom Libanon und der Ula von Smyrna. Ein großer Teil d. Trauben wird zu Rosinen u. Traubenhonig verwendet.

Syrup siehe sirop.

S(z)eged(in), Stadt in Ungarn: goulasch à la ~ (siehe M 503).

Szegszárder, roter Ungar-Wein.

Szerednyer, weiß. Ungar-Wein.

szrászy (szrásis, zrázy, crászy, zrázy) polnisch, Gericht von gedämpften Rindslenden-Scheiben m. fein geschnittenen Gemüsen (Julienne); nach anderen Vorschriften wird auch Kalbfleisch und Schweinefleisch dazu verwendet (siehe M 522).

T.

Tabak-Rollen, spiralförmige, um mit Butter bestrichene Hölzer gewickelte Teigstreifen, in Schmalz gebacken, dann das Holz herausgezogen.

tabatière (f) fz, Dose: pommes de terre à la (en) ~ (siehe M 1053).

taberne (f) fz; Gasthof, Schenke; tavern, public house, inn, (amer.) beer salon.

table e; Tisch, Tafel; table; **~ cloth**; Tischdecke; nappe; **~ board**; Beköstigung (ohne Wohnung); **~ spoon**; Eßlöffel; cuiller; **~ ware**; Tafel-Geschirr; vaisselle; carving ~; Tranchiertisch; table à découper (siehe auch den nächsten Artikel).

table (f) fz; Tisch, Tafel; table; **~ frugale**; einfacher Tisch; plain table (cooking); **~ recherchée**; gewählter, feiner Tisch; fine, first class table; **~ du commun**; Gesindetisch; servants' table; **~ d'hôte**; gemeinschaftliche Wirtstafel, in England auch ein Essen zu festem Preise innerhalb gewisser Stunden; dresser, mettre, servir la ~; d. Tisch decken; to set the table; servir une ~; einen Tisch mit Speisen besetzen (auftragen); to spread the table.

tablette (f) frz I. Tafel; tablet, cake; **~ de chocolat**; Tafel-Schokolade; chocolate cake; II. kleiner Tisch.

tadorne (m) franz.; Brandente, Brandgans; sheldrake, sheldfowl, shelduck.

Tafel s. table; tablette; **~-Obst** siehe compote; **~-Aufsatz** s. pièce; **~-Ente** siehe mil(l)ouin; **~-Karte** s. menu; **~-Pilz**; champignon; mushroom (siehe M 988).

taf(f)ia (m) frz; Zucker-Branntwein, Rum; tafia (s. ratafia).

taffy e, süßes Backwerk.
tagliari(ni), ital. Bandnudeln.
tail e; Schwanz; queue.
Talbot: Château-~, Médoc-Wein.
Talemüsen siehe talmouses.
Talg siehe suet.
talisman (m) fz, engl, Talisman (ein Gegenstand, der zauberkräftig wirkt): glace à la ~ (siehe M 1321).
talismanique (a) fz; zauberisch wirkend; talismanic: soufflé glacé à la ~ (siehe M 1330). [Gebäck.
Talken, Dalken, böhm. Hefen-
Talleyrand: Charles de ~-Périgord, franz. Bischof und Minister (1754—1838): langue de boeuf, ris de veau, filets de dinde, foie gras, timbale de pigeon, purée de volaille, filets de bécasses (cailles), selle de chevreuil, oeufs, pain de pêches, charlotte glacée à la ~, s. M 509, 640, 674, 684, 697, 748, 758, 768, 861, 1112, 1284, 1308.
Talma: François Jos. ~, berühmter frz. Schauspieler (1763—1826): consommé, filets de poularde à la ~ siehe M 162, 706.
talmouse (f) fz u. e; Talemüse, kleiner Käse-Kuchen (s. M 1259).
tamarin (m) franz., Tamarinden-Frucht, tropische Frucht m. säuerlich-süß schmeckendem Mark.
tambour (m) frz; Trommelsieb; drumshaped sieve.
tame e; zahm; domestique, privé.
tamis (m) fz; (Haar-)Sieb; sieve, strainer; passer au ~, par le ~; durchsieben; to strain.
tanaisie (f) fz; Rainfarn; tansy, cowslip (siehe M 1067): pouding à la ~ (siehe M 1251).
tanche (f) fz; Schlei(e), Schleihe; tench (siehe M 399).
Tangerine, Orangen-Sorte.
tankard e, Kanne, Deckelkrug.
tansy e, siehe tanaisie.
tapioca (m) fz und e; Tapioka, östr. Flocken-Sago, das Mehl der Mani(h)ok-Wurzel: potages aux ~ (siehe M 179, 191, auch manioc).
tapir (m) fz und e, Tapir (siehe M 900, 918).
tarhonya ung, Eiergraupen geröstet, eine Art Klöße zur Fleisch-Garnierung.
taro (m) fz, e, siehe colocasie.
tarragon e, siehe estragon.
Tarrasa, spanischer Wein aus Barcelona.
tart e, siehe tarte, tourte.
ta(r)tare (m/f) fz; tatarisch, (figürlich) roh; Ta(r)tar(ic): anguille, galantine de brochet, tranches de thon, huîtres, beefsteak, tripes de boeuf grillées, filets de mouton, schaschliks de mouton, petits jambons de Tonkin, queues de porc, poule du pot-au-feu, poulet frit, poulet, chaud-froid de poulet, filets de poulet, faisan farci, faisan, gelinottes, roulade de sanglier, oeufs, sauce, sauce mayonnaise, salade à la ~, siehe M 297, 310, 402, 436, 471, 525, 541, 557, 582, 636, 709, 713, 718, 720, 724, 783, 785, 792, 917, 1112, 1146, 1151, 1152; bei anderen Speisen bedeutet à la ~ mit kalter Senfsose.
tartarins (pl) fz, ausgestochene, mit Wildmus gefüllte Nudeln.
tarte (f) franz.; Torte, Fruchtkuchen, Fladen; tart; ~ à la moelle, ~ aux amandes, aux pommes, siehe M 1259, 1410.
tartelette (f) frz; kleine Torte, Törtchen; tartlet: ~s à la Chevreuse, ~ à l'écossaise, ~ favorites, ~ à la Pierre le Grand, ~ à la Pompadour, à la russe (siehe M 751); ~ bandées, ~ à la Bourdalone, ~ aux abricots, amandes, fraises usw., ~ à la Colombie, à la Condé, à la Marignan usw., siehe M 1259, 1296, 1411; pâte à ~ (siehe M 1349).
tartine (f) frz; Bemme, Stulle, gestrichene od. geschmierte Brotschnitte; sandwich: ~ de beurre, ~ de pain beurrée, Butterbrot, Butter-Bemme, -Stulle; ~ de miel, Honig-Bemme.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

tartlet e, siehe tartelette.

Tascheln östr, Kärntner Nudeln.

Taschenkrebs siehe poupard.

tasse (f) frz; (Ober-)Tasse, Schale; cup.

Tassmanane, süßer Mais, in heißer Asche geröstet (siehe M 273).

taste e, siehe goût; goûter; tâter.

tâter (v/a) frz; kosten, schmekken, versuchen; to taste.

Taube siehe pigeon.

Tauber-Wein, Württemberger Weingattung.

taureau (m) fz; Stier, Bulle; bull.

Tausendblätter-Kuchen; gâteau mille-feuille; milfoil cake (siehe M 1382).

Tausendjahr-Kuchen; gâteau mille-ans; thousand years cake (s. M 1382).

Tavannes: Clos de ~, Burgunder-Wein.

Tayac: Château-~, Bordeaux-W.

tea engl, siehe thé; Thee; five-o'clock-tea, Nachmittags-Thee; beef ~, klare Fleisch-Brühe, Fleisch-Extrakt; ~ cup, Ober-, Thee-Tasse; ~ kettle, Theekessel, Theemaschine.

teal e; Kriekente; sarcelle.

Teck, schwäb. Adels-Geschlecht: poulet à la duc de ~ (siehe M 712).

Teerbutt = Flunder.

Teich; étang; pond; ~-Fische; poissons d'étang; pond fishes; ~-Huhn; poule d'eau; moorhen (siehe [M 828).

Teig siehe pâte.

Teil siehe part.

Teller; assiette; plate; die ~ wechseln; changer d'assiettes; to change (the) plates; ein ~ (voll) Suppe; une assiette de potage; a plate of soup; ~-Fleisch, in Süddeutschl. und Österreich gekochtes Rindfleisch; ~-Tuch (Mundtuch); serviette; napkin (siehe auch assiette; plate).

Teltow, Stadt in der Provinz Brandenburg, berühmt durch ihren Rüben-Anbau, Teltower Rübchen; navets de ~; ~ turnips (s. M 1031).

temperance e, Mäßigung, Enthaltsamk. v. geistigen Getränken; ~ hotel, Hotel, wo keine geistigen Getränke zu haben sind; ~ bars, einfache Wirtschaften, wo kein alkoholhaltiges Getränk verabfolgt wird; feiner sind die ~ restaurants; ~ drinks, alkoholfreie Getränke.

tench e, siehe tanche.

tender e, weich, zart; tendre.

tenderloin e, Lendenstück, Filet.

tendre (m/f) fz; mürbe, weich, zart; tender; pain ~; frisch gebakkenes Brot; fresh bread.

tendre (m) fz; bestes Stück vom Ochsen-Hinterviertel.

tendron (m) fz I. zarter junger Sprößling; sprout. II. Brustknorpel; gristle.

Terlaner, ein Tiroler Weiß- und Rotwein.

Termo, portug. Weißwein.

Ternowka, russischer Schlehen-Wein.

terrapin e; kleine amerikanische Schildkröte; térapène: ~ soup; potage de térapène (s. M 231, 232, 444).

terreen e, siehe terrine.

Terrefort: Château-de-~, roter und weißer Bordeaux-Wein.

terre-noix (f) frz; Erdkastanie, Erdnuß; earth-nut (siehe M 1067).

terrine (f) frz I. tiefe Schüssel, Napf; tureen, terreen. II. Schüssel-Gericht; pot pie: ~ de veau, Napfpastete v. Kalbfleisch; veal pot pie.

Terry: Ellen Alice ~, englische Schauspielerin (geb. 1848): bruantins (mauviettes, moineaux) à la ~, siehe M 764.

Tertre: Chât.-du-~, Médoc-Wein.

tessinois (m), ~e (f) fz; tessinisch (v. schweiz. Kanton Tessin); Tessinian: céleri à la ~e (s. M 986).

tête (f) fz; Kopf, Haupt; head; ~ de veau, de porc, de chou; Kalbs-, Schweins-, Kohl-Kopf; calf's, pig's head, head of cabbage.

tétine (f) fz; Euter; udder.

tétras (m) fz; Gattung d. Wald-

hühner: ~ d'Amérique; amerikan. Waldhuhn; American grouse (siehe M 833); grand ~; Auerhahn; mountain cock (siehe M 776); petit ~; Birkhahn; black (grouse) cock (s. M 775); ~ rouge; schott. Moorhuhn; red grouse (s. M 778); ~ des saules; Moorschneehuhn; white grouse (s. M 823, auch coq; perdrix).

Teufel s. diable; ~s-(Anschoven-) Biskuit; biscuits à la diable; anchovy-biscuits (siehe M 293); ~s-Sose siehe diable.

Texel, niederländ. Insel in der Nordsee: ~er Schafkäse.

texien (m), ~ne (f); texanisch (v. Texas); Texan: sauce à la ~ne (s. M 1146).

Thackeray: William Makepeace ~, ber. engl. Schriftsteller (1811—1863): soufflé glacé à la ~ (s. M 1330).

Thanner, Elsässer Weißwein.

thatcher house e, mit Stroh gedecktes Haus: pâté de gibier à la ~ (siehe M 874).

thé (m) fz; Thee; tea (siehe M 1902—1905); navettes à ~, Schiffchen zum Thee (s. M 1398); pains à ~; Theebrötchen; tea cakes (s. M 1405); ~ glacé; Eis-Thee; iced tea (siehe auch tea and Thee); ~ dansant, Familientanz.

Thee; thé; tea; der Theestrauch wächst in China, Japan, Ostindien und auch in Brasilien, kommt jedoch vorwiegend aus China in den Handel. Man unterscheidet im allgemeinen den grünen, gelben und schwarzen ~. In Europa wird der schwarze ~ bevorzugt, namentlich Congu, Pecco od. Pekon, Souchong, Oolong, Capor, Boë oder Bohea. Die besten Sorten des grünen ~s sind Hysan, Young Hysan, Hysan-Skin, Chucha (Perl- od. Kaiser-~) u. Twankey. Der auf dem Landwege beförderte und daher bessere ~ heißt Karawanen-~. Reformierter ~, in Milch abgekochter süßer Thee mit Eierschaum; russischer ~, mit Zitronen abgekocht u. mit Rahm und Eierschaum gemischt (siehe auch tea und thé).

Théodora (f) franz., weibl. Vorname: bombe à la ~ (s. M 1306).

Théodore, König v. Abessinien: épaule d'agneau à la ~ (s. M 454).

Théodoric (m) frz, Theodorich: mousseline de rouget à la ~ (siehe M 373).

Thérèse (f) fz, Therese: potage à la ~ (siehe M 232).

thick e; dick; épais, gros.

thicken (v/a) e; verdicken, legieren; lier, grossir; ~ ed soups; legierte, gebundene Suppen; potages liés.

thin e; dünn; mince, (von Flüssigkeiten) clair.

thon (m) frz; Thunfisch (lachsartiger Fisch); tunny (s. M 401).

thonine (f) franz., Tonnine, eingesalzener Thunfisch, Fleisch des Thunfisches.

Thorins, Burgunder-Wein.

thornback e, s. aigle; mourine.

Thunfisch siehe thon.

thuringien (m), ~ne (f) fz; thüringisch; Thuringian: potage de pommes de terre, quenelles de pommes de terre à la ~ne (s. M 1057).

thym (m) frz; Thymian, Quendel (Gewürzkraut); thyme: boulettes au ~ (siehe M 981).

tickler e, amerik. Mischgetränk.

Tiergärtner, Mosel-Wein.

Tilsit, Stadt in Ostpreußen; da wurde 1807 d. Friede Frankreichs mit Preußen u. Rußland geschlossen: rouget, aloyau de boeuf braisé à la ~, siehe M 373, 466.

timbale (f) fz, e; I. kleiner Becher, Tümmler. II. Fleischtopf. III. becherförmige Pastete: ~ de filets de brochet, de caviar, de cervelles de veau, ~ de macaroni, s. M 310, 321, 601, 1026; ~s (siehe M 1259, 1296); ~s glacées (siehe M 1330); appareil de génoise, pour timbale (siehe M 1342).

Timbuktu siehe Tombouctou.

tin e, Blech, Zinn; siehe auch boite.

Tinto di rota, sp. Rotwein aus Granada.

tip e; Trinkgeld; pourboire; to ~ (v/a), Trinkgeld geben.

tipsy e, berauscht, betrunken: ~ cake, engl. Gebäck mit Wein und Cognac; ~ pudding, engl. Madeira-Pudding.

tirer (v/a) fz; ziehen, zerren; to tear, to pull; sucre tiré; gezogener Zucker; pulled sugar.

Tirol, engl. und frz. Tyrol, erzeugt namentlich Obst, Wein und Käse. An Weinen baut ~ rote, weiße und Süßweine, die jedoch wenig ausgeführt werden, da sie nicht sehr haltbar sind. Die bekanntesten Marken sind Isera, Terlaner, Vino-santo, Seewein von Kaltern, Seeburger von Brixen, Marzimino, Nalser, Siebeneicher, Traminer, Sugana, Goccio d'oro und die Tafelweine von Botzen, Meran u. Entiklar (siehe M 1747, auch tyrolien).

Tisch siehe table; ~-Gedeck s. service; ~-Karte s. menu; ~-Wein; vin ordinaire; table wine.

titbit e, Lecker-Bissen.

tivoli aux fraises fz, Erdbeer-Creme mit Kirschwasser-Sulze (s. M 1297).

toad in the hole e, wörtl. Kröte im Loch, zerschnittenes Rindfleisch und Hammelniere, mit Teigmasse übergossen und gebacken.

toast e, dünne, vor dem Feuer geröstete Brotscheibe; pain grillé, rôtie; dry ~, trockene B.; buttered ~, mit Butter bestrichene B. (vgl. rôtie); ~-rack, kl. silbernes Gerät mit rostartigen Querstäben zum Aufnehmen der noch heißen gerösteten Brotschnitten, to ~ (v/a) e, (Brot, Käse etc.) rösten; rôtir, griller.

toddy e, grogähnliche Mischung aus heißem Wasser, Arak, Zucker und Muskatnuß, auch Palmwein, Palmsaft.

Tokajer, Tokayer, berühmt. ungarischer Dessert- und Medizinal-Wein. [Getränk.

tom and jerry e, amerik. Misch-

tomate (f) fz; Tomate, Paradies-, Liebes-Apfel; tomato (s. M 1067); ~s glacées (siehe M 1331).

Tombouctou franz.; Tom-(Tim-)buktu, Stadt in Afrika: filet de boeuf à la ~ (siehe M 498).

tom(m)e (f) franz., Art Greierzer Käse.

Tompona, geringe Sorte Vanille.

tongue e, siehe langue.

Tonnerre, niederburgundischer Wein.

Tonnine siehe thonine.

tooth pick e; Zahnstocher; cure-dent.

Topf siehe pot; ~-Braten; boeuf braisé en pot (à la saxonne); pot roast (siehe M 474, 595). ~-Kuchen; puffert à la westphalienne; puffert (siehe M 1407); verschlossener ~, in Würfel geschnittenes Hammelfleisch schichtweise mit Kartoffeln in einen Topf gelegt, luftdicht verschlossen und gedämpft.

Topfen südd = Quark.

topinambour (m) franz.; Erd-, Jerusalem-Artischocke; Jerusalem artichoke (siehe M 1069).

toréador sp, fz; berittener Stierfechter; bull fighter: bombe à la ~ (siehe M 1306).

Törökhegyer, siebenbürgischer weißer Dessert-Wein.

toron siehe touron.

Toronto, Stadt in Canada: buffalo à la ~ (siehe M 843).

torréfier (v/a) frz; rösten (beim Kaffee usw.), dörren; to roast.

tors (m), ~e (f) fz; gedreht, gewunden; twisted: sucre ~, zum Bruch gekochter Zucker, wird zu Henkeln, Griffen usw. verwendet.

torsk e, siehe dorsch.

Törtchen siehe tartelette; florentine; gauloise; génoise; madeleine; marocaine; mirliton; moscovite; orientale; romain; kleine ~, petites bouchées (s. M 1402); bunte ~, petites mosaïques (siehe M 1402).

Torte siehe tourte.

Tortelettchen, Gebäck aus Mehl, Eiern, Butter, Zucker, Rosinen u. Kirschen.

tortellino (m) it, Pastete.

tortillas, flache dünne Maiskuchen Mexikos.

tortoise e; Sumpfschildkröte; tortue bourbeuse.

Tortoni: Café ~, ein ber. Pariser Café, nunmehr geschlossen: biscuit glacé, soufflé glacé à la ~, siehe M 1301, 1330.

tortue (f) fz; Schildkröte; turtle; ~ bourbeuse; Sumpf-Schildkröte; tortoise; ~ franche; Riesen-Schildkröte; green turtle; ~ de mer; Suppen-Schildkröte; sea turtle (siehe M 445, 446); chapon, poulet farci à la ~ siehe M 664, 713; sauce à la ~ (s. M 1146); fausse ~ siehe mock.

tosean (m), ~e (f) fz; toskanisch; Tuscan: consommé au macaroni, potage clair, bombe, gramolata, punch glacé à la ~e, siehe M 159, 179, 1306, 1332, 1336; petits pains ~s (siehe M 1405).

tôt-fait (m) franz., Art Auflauf, Krausgebackenes, im Franz. auch gâteau à la minute genannt (siehe M 1261).

toulousain (m), ~e (f) fz; aus Toulouse; from Toulouse: éperlans, côtelettes (épigramme, selle) d'agneau, émincé, gras-double de boeuf, hachis, gratin de palais de boeuf, tripes de boeuf, carré, côtelettes de mouton, carbon(n)ade, (ris, tendrons) de veau, canard, foie de canard, chapon, dinde, dinde truffée, oie confite, foie gras, filets de pintade, poularde, poularde rôti, épigramme de volaille, vol(e)-au-vent (de volaille), canetons sauvages, grives, ortolans, quenelles de perdreau, cèpes, bordure (de riz), garniture, salade de truffes noires à la ~e, siehe M 328, 452, 455, 464, 485, 503, 504, 513, 526, 531, 538, 598, 641, 649, 655, 656, 664, 670, 680, 684, 700, 704, 742, 752, 771, 797, 810, 821, 987, 1063, 1177, 1194 (siehe auch Toulouse).

Toulouse, Stadt in Frankreich, à la ~, Umlage von Gansleber-Schnitten, Tafel-Pilzen, Trüffeln u. Hahnen-Kämmen; sauce, garniture, salpicon à la ~, s. M 1146, 1176, 1177, 1178 (auch toulousain).

tournebroche (m) franz., Bratenwender, Bratspieß-Dreher.

tourne-dos (m/pl) franz.; kleine gebeizte Lenden-Schnitten; small thin beefsteaks (siehe M 523, 524).

tournesol (m) fz I. Sonnen-Blume; sun flower; huile de ~; Sonnenblumenöl; sunflower oil; II. Lackmus; turnesol.

tournieren, eine Speise ohne Rühren mit der Sose mischen oder eine Flüssigkeit erhitzen, ohne daß sie am Boden des Gefäßes gerinnt; eine tournierte Sose od. Suppe ist mit Ei vermischt, welches durch Kochen geronnen ist.

tourniquets (m/pl) franz., e, gedrehte Blätterteig-Kuchen (siehe M 1412).

to(u)ron (m) frz, Turone, span. Backwerk (siehe M 1412).

tourte (f) fz; Torte; tart (siehe M 1412); ~ manchmal auch Pastete (pie): ~ russe, ~ de gelinotte, ~ aux oeufs, ~ de pommes, siehe M 790, 794, 823, 1261; pâte à ~ (siehe M 1349); ~ ist auch Bezeichnung für ein grobes Schwarzbrot.

tourteau (m) fz I. Kuchen; II. klein. Schwarzbrot; III. Ölkuchen; ~ d'oeillette, Mohnkuchen.

tourtelet (m) frz, blätterartiges Backwerk.

tourtelette (f) franz.; Törtchen; tartlet (siehe tartelette).

tourtereau (m) fz; junge Turtel-Taube; young turtle dove.

tourterelle (f) fz; (junge) Turtel-Taube; young turtle dove; ~ à collier; Ringel-, Lach-Taube; cooer.

tourtière (f) fz; Tortenform; pie plate.

tourtillon (m) frz; kleiner Kuchen; small cake.

tourtisseau (m) fz, Art Kuchen.

tourtre (f) fz = tourterelle.

Tourville: Anne Hilarion de Cotentin, comte de ~, frz. Seeheld (1642—1701): longe de veau à la ~ (siehe M 623).

tout-fait = tôt-fait.

Trabener, Mosel-Wein.

Tracht, wurde im Mittel-Alter für Gang (beim Mahle) gebraucht.

tragacanthe (f) fz = adragant.

Tragant siehe adragant.

trail e, Eingeweide v. Schnepfen, Krammets-Vögeln usw., chopped ~ of woodcock, Schnepfendreck.

traiteur (f) fz, Speisewirt.

traktieren, bewirten, etwas zum Besten geben.

Tramin, Flecken in Südtirol, bekannt durch feurigen Wein (Traminer).

tranche (f) fz; Schnitte, Scheibe, Stückchen (Brot, Fleisch); slice; couper par ~s; in Scheiben schneiden; to cut in slices; morceau de ~, Hintertiertelstück (vom Rind).

tranchieren siehe découper.

Tranchier-Kunst; art de découper les viandes; art of carving; ~-Messer; couteau à découper; carving knife.

Trappe siehe outarde.

Trappgans siehe bi(s)tarde.

Trappisten, Mönchsorden nach der französ. Abtei La Trappe benannt: ~-Mahl, Speise aus Kuhmilch und Mehl; frz. und engl. semouline (siehe M 1066), ~-Käse, bekannte Käse aus La Trappe.

Trarbacher, Mosel-Wein.

trattoria (f) it, Speisehaus.

Traube siehe raisin; als Tafel-Trauben verwendet man gewöhnlich solche Sorten, die sich durch Wohlgeschmack, Größe, eine zarte Schale und schöne Form der Beeren auszeichnen. ~n-Essig siehe vinaigre.

Trauttmansdorff, österr. Adels-Geschlecht: pouding de riz à la ~ (siehe M 1293).

Travemünde, nordd. Stadt: sauce à la ~, säuerlich-scharfe Kräuter-Sose.

tray e, Theebrett.

tree e; Baum; arbre.

trémelle (f) fz; Gallertpilz; tremella.

Trepang siehe Holothurien.

tresse (f) franz.; Flechte, Zopf; tress: ~s frites à l'allemande (siehe M 1261); ~s à thé (siehe M 1413, auch natte).

Trester, die nach dem Keltern des Weins verbleibenden Trauben-Hülsen, Stiele usw.

Trévise fz, Treviso (it. Stadt): pain de foie gras à la ~ (s. M 687).

Trianon (Grand u. Petit ~), Lustschlösser im Park zu Versailles: filet de boeuf braisé, noix de veau, sauce à la ~, s. M 490, 629, 1146.

trichèche, trichèque (m) franz.; Walroß; seahorse, walrus.

Trichine, kleiner Rundwurm, einer der gefährlichsten Parasiten des Menschen, findet sich namentlich im Muskelfleische d. Schweins, des Fuchses, Bären usw. Die ~ wird nur durch andauernde Erhitzung auf 65 ° R getötet.

triestain (m), ~e (f) franz.; aus Triest; from Triest: huîtres à la ~e (siehe M 436).

Triett südd. u. östr., Zwieback oder geröstete Semmel-Schnittchen mit Wein- oder Himbeer-Marmelade und Rosinen.

trifles (pl) e, wörtlich Kleinigkeiten, eine beliebte Mischung von allerlei Lecker-Bissen.

trigle (f) frz; Seehahn, Knurrhahn; gurnet.

Trimalcion fz, Trimalchio, altröm. Schlemmer, ein reich gewordener Sklave. Petronius beschreibt im Satirikon ein Gastmahl desselben ~: croquettes à la ~ (siehe M 1226).

trimmings (pl) e, (wörtlich Besatz), Butter-Schnittchen z. Thee, auch Garnitur eines Gerichts.

Trinkelbeere, Tringelbeere = Sumpfbeere.

trinken; boire (de l'eau, du vin usw.), aber prendre von Getränken, die zu gewissen Tageszeiten regelmäßig genossen od. als Arznei genommen werden: prendre du café, du thé, du chocolat usw.; to drink.

Trinkgeld siehe pourboire.

Tripang siehe Holothurien.

tripe-madame = trique-madame.

tripes (f/pl) frz, e, Kaldaunen, Kuttelflecke; ~ de boeuf (siehe M 524—526), ~ d'oeufs (s. M 1115).

Tripoli frz, Tripoli(s), Hafenst. in Syrien und Land und Stadt in Nord-Afrika: gâteau de ~ (siehe M 1388).

trique-madame (f) franz.; Hauswurz, Tauben-Weizen; tripmadam, stonecrop.

Trittenheimer, Mosel-Wein.

triumvirat (m) fz, Triumvirat, Dreiherrschaft: beignets à la ~ (s. M 1221).

Trocadero, Name einer Anhöhe in Paris: ~s, Art Bonbons.

trocken; sec (m), sèche (f); dry; it. secco; sp. seco: beim Wein = den Gaumen nicht belebend; beim Schaumwein = weniger süß.

trois frères (provenceaux) (m pl) fz, berühmtes Restaurant in Paris: fricandeau (de veau), appareil de biscuit à la ~, s. M 617, 1342; gâteau (des) ~ (siehe M 1389, 1413).

Trois-Moulins: Château-~, Bordeaux-Wein.

Trojaer, böhm. Wein.

tronchines (pl) frz, e, Tronchinen, gebackene Schaumnocken (s. M 1419).

tronçon (m) fz; abgeschnittenes Stück eines Tieres, Fleischstück; [slice.

Tropen-Spinat s. chou.

Tropfen siehe goutte.

Tropfteig, in Böhmen für Eier-Einlauf.

trophée (m) frz; Trophäe, Verzierung; trophy: oeufs pochés à la ~ (siehe M 1110); ~ wird auch f. Tafel-Aufsätze (pièces montées) gebraucht, z. B. ~ militaire, ~ de musique usw.

trophy e, eine Sorte Paradies-Äpfel: salade à la ~ (s. M 1194).

Troplong-Mondot: Château-~, Bordeaux-Wein.

trotters (pl) e, Füße: sheep's, pig's ~, Schafs-, Schweins-Füße.

Troubadour siehe trouvère.

trousser (v/a) franz.; dressieren, aufzäumen; to truss, skewer, z. B. ~ une volaille, ein Stück Geflügel dressieren.

trout e, siehe truite.

trouvère (m) fz; franz. Minne-Sänger, Troubadour; troubadour: petits gâteaux à la ~ (s. M 1403).

Trouville, franz. Seebad: potage crème de riz, filets d'esturgeon, sole à la ~, siehe M 239, 331, 391.

trouvillois (m), ~e (f) frz; aus Trouville; from Trouville: potage à la ~e (siehe M 232).

Troyes, franz. Stadt, ber. durch seine Cervelat-Würste und seine geräucherten Hammel-Zungen: hure de porc à la ~ (siehe M 575); gougère de ~ (siehe M 1391).

truffe, trufle (f) franz.; Trüffel; truffle; sehr nahrhafter Pilz, der in den verschiedensten Farben vorkommt; die bekannteste ist die schwarze von Périgord in Frankreich. Die Trüffeln wachsen nur in Wäldern u. werden mit Trüffel-Hunden od. auch mit Schweinen gesucht (M 177, 1070–1072, 1080).

Trüffel s. truffe; ~-Leberwurst siehe boudin; ~-Butter, beurre (de truffes) de Périgord (siehe M 1125).

truffer (v/a) fz; mit Trüffeln zubereiten, anmachen; to truffle, im Englischen ist nur truffled (mit Trüffeln zubereitet) gebräuchlich.

truite (f) franz.; Forelle; trout; it. trota; sp. trucha: ~ de rivière, Bach-, Teichforelle; brook-trout; petite ~ de rivière; kl. Bachforelle; small brook-trout; ~ des Alpes; Alpen-F.; alpine trout; ~ lacustre; See-, Grundforelle; lake-trout; ~ rouge; Rotforelle, Sälbling, Saibling; char, river-trout; ~ saumonée; Lachs-, Meerforelle; salmon-trout (siehe M 403—407).

Trunkelbeere = Sumpfbeere.

Truthahn s. dindon; dindonneau.

Truthenne siehe dinde.

Tschai, russ. Thee.

tsar (m), **~ine** (f) fz, siehe czar.

Tschorba, türk. National-Speise, Ragout aus Hammelfleisch, Kartoffeln, Reis und Zwiebeln.

Tschu, schweiz. Gebäck.

tsigane = zingane.

Tsiras, griech. Salat von Sardellen, Oliven und Petersilie.

Tüften (meckl.) = Kartoffel.

tumbler e, besondere Art Glas.

Tümmler siehe marsouin.

Tunke = Sose.

Tunnison, amer. Hotel-Besitzer: clam-chowder à la ~ (siehe M 234).

tunny e, siehe thon.

turban (m) frz; Turban, Kopfbinde d. Muhammedaner, Bezeichnung eines Gerichts in Form eines Turbans; turban: ~ à la Grimod de la Reynière, ~ à la messinoise, ~ glacé à l'ananas, s. M 1261, 1331.

Turbigo, Gemeinde in der Nähe Mailands: rognons de mouton, poulet à la ~, siehe M 557, 718.

turbot (m) fz und engl, Butt(e), Stein-, Dorn-Butt(e) (siehe M 408—411); potages de ~ (siehe M 250); ~ bouclé; Flunder; flounder; **~in;** junger Butt, j. Stein-, j. Dorn-Butt; young turbot; **~ière** (f); kupfernes Gefäß zum Backen der Butten.

turc (m), **turque, turquesse** (f) fz; türkisch; Turkish: potage au riz (au vin), maquereau farci, filets de sole, moules farcies, poitrine d'agneau, dolma, étuvée de boeuf, filet de boeuf, ouson-kabob, souvalakia, épaule de mouton, kimali beurreck, ragoût de mouton, rôti de mouton, saucisses de mouton, sut kebabi, brochettes de dinde, petits pâtés, cailles, côtelettes de chevreuil, artichauts, aubergines frites, aubergines, pilau, pommes de terre, tomates farcies, oeufs mollets, oeufs pochés, garniture de riz, bouillie, bouillie de salep, croûtes aux cerises, tailli-kataïf, kaïmac, mahallebi, pouding de riz, croquembouche d'amandes, kourabi à la turque, siehe M 178, 263, 347, 395, 441, 461, 485, 488, 498, 511, 521, 539, 548, 556, 557, 559, 672, 688, 768, 853, 969, 974, 1041, 1053, 1068, 1101, 1110, 1175, 1222, 1227, 1259, 1280, 1293, 1366, 1393.

Turenne: Henri de Latour d'Auvergne, Vicomte de ~, frz. Feldherr (1611—1675): potage lié, potage purée de pommes de terre à la ~, siehe M 192, 223.

Turin, ital. Stadt: appareil de biscuit, grissins de ~, s. M 1342, 1392.

turinois (m), **~e** (f) fz; turinisch; Turinese: potage (aux) spaghetti à la ~e (siehe M 233); richtiger ist turinais (m), ~e (f).

turkey e, siehe dinde; dindon; dindonneau.

Türkheimer, Elsässer Weißwein.

türkisch siehe turc; **~er Hahn** = Truthahn; **~er Weizen** = Mais.

turmeric e, siehe Kurkuma.

turnip e, siehe navet.

turnover e, halbrundes Törtchen (siehe auch ravioles).

Turone siehe to(u)ron.

turque siehe turc.

Turtel-Taube siehe tourtereau; tourterelle.

turtle e, siehe tortue; mock~ s. mock; ~ dove siehe tourtereau; tourterelle.

tusk e, siehe dorsch.

Tüte, Düte, Papiersack; cornet, sac (de papier); paper bag, cornet.

tutti-frutti it, wörtl. alle Früchte, Fruchtallerlei: biscuit glacé aux ~, bombe ~, siehe M 1301, 1306.

twelfth-cake, twelfth-night cake e, großer Kuchen f. den Dreikönigsabend (den zwölften Abend nach Weihnachten).

twist e; Flechte, Zopf (Gebäck); natte, tresse (siehe M 1398); to ~ (v/a), drehen, winden, flechten; tirer, tresser.

tyrolien (m), **~ne** (f); tirol(er)isch; Tyrolese: entre-côte de boeuf, filet de boeuf, poulet frit, poulet, canards sauvages, sarcelles, selle de chamois, côtelettes de chevreuil, pommes de terre, oeufs farcis, pouding, stroudel, stroudel aux pommes, gâteau aux pommes à la ~ne, siehe M 487, 498, 713, 718, 771, 832, 853, 1053, 1094, 1251, 1258, 1386.

U.

überglänzen siehe glacer.

Überraschung siehe surprise.

überwällen = blanchieren.

Ucha, auch Uka, franz. oucha, ouka, russ. Fischsuppe, franz. auf Speise-Karten besser potage de poissons à la russe (siehe M 246).

Uckelei siehe Ukelei.

udder e; Euter; tétine.

Ude (Oude), ber. Koch des Herzogs v. York: sauce à la ~ (siehe M 1152).

Uhles, warmer Eierpunsch.

Uka siehe Ucha.

Ukelei, Uckelei, Name dreier Fische vom Karpfen-Geschlecht; am bekanntesten sind der Lauben, der Schneiderfisch, Schiedling, der Albe (siehe auch able).

Ulm, Stadt in Württemberg, bekannt durch Gemüse (Spargel) u. Zuckerbrot: **~er** Brot, pain d'Ulm (siehe M 1400), **~er** Gerste südd., für Graupen, Rollgerste.

Umberfisch siehe ombre.

uminta sp, gebratener Maisbrei.

Umlage siehe garniture.

Umurken östr, große Gurken.

un (m), **~e** (f) fz; ein, eine; one.

under-cook (second cook) engl, Unter-, zweiter Koch.

underdone e; halb durchgebraten; saignant.

ungarisch; hongrois (m), **~e** (f), auch hongrais (m), **~e** (f); Hungarian: potages hongrois, Hungarian soups (siehe M 281); goulasch à la hongroise (siehe M 503); carpe, sandat, côtes de boeuf, filet de boeuf, rosbif, côtelettes de mouton, pieds de veau, poulet, choucroute, pommes de terre, sauce à la hongroise, siehe M 317, 375, 483, 492, 520, 534, 632, 714, 995, 1048, 1137. Im allgem. bedeutet auf ungarische Art (à la hongroise) mit Paprika-Sose; **~es** Rebhuhn s. Rebhendel.

Ungarn; Hongrie; Hungary.

Ungar-Weine; von weißen Weinen erster Klasse sind zu nennen die von Tokaj, Ménes, Magyaråd und Ruszt; in zweiter Klasse die v. Somlyó, Badacsony, Neszmély, Diószeg (Bakator), Ermellék, Ofen, Szerednye, Nógråd (Neograd) und Kraszna; von Rotweinen sind die besten die von Erlau (Visonta), Szegszárd, Villány und Ofen (Adlersberg), siehe M 1761—1783.

Ungsteiner, Pfälzer Wein.

United Service punch e, Zitronen-Theepunsch.

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

United States pudding engl, gestreifter Maismehl-Pudding.

unraffined engl, nicht gereinigt, nicht raffiniert, nicht verfeinert; non raffiné: ~ sugar; Farin-Zukker, sucre rouge, cassonade.

Unschulds-Törtchen s. ingénue.

Untertürkheimer, württemberg. Neckar-Wein.

Unze, engl. ounce, am. u. engl. Gewicht = 28,4 Gramm.

Uraca, ind. Palmwein.

Ural; l'Oural; Ural; Fluß im russ. Gouvernem. Orenburg, sehr reich an Fischen, besonders Stören, auch durch den dort gewonnenen Ural-Kaviar berühmt.

ürmös, im Tokajer Weingebiet: mit etwas Wermut bis zur Hälfte eingedickter Most (vergleiche M 1763).

Ürziger, Mosel-Wein.

Uszki, Uschki, kleine russische Pasteten.

Uxelles: Nicolas de Blé, marquis d'~, Marschall v. Frankreich († 1730): filets de dorade, huîtres, langues de mouton, croquettes de ris de veau, filets de pigeon, pommes de terre, oeufs à la d'~, siehe M 326, 436, 549, 643, 696, 1053, 1113. Bei anderen Speisen heißt à la d'~ mit Uxelles-Sose (siehe M 1146). Falsch: du Xelles usw.

V.

V. auf fz. Speise-Karten = veau.

vache (f) frz I. Kuh; cow; lait de ~; Kuhmilch; cow's milk. II. Kuhfleisch, cow-beef.

vachelin (m), auch **vacherin** (m) fz und e, fetter Kuhkäse: ~ à la main, Sorte, die ohne Zubereitung »aus der Hand« gegessen wird; ~ fondu, zum Essen geschmolzen.

vacherin (m) franz.; Eischaum-Torte; meringue-tart (s. M 1298, auch vachelin); ~ glacé (s. M 1331).

vairon (m) fz; El(l)ritze, Rümpchen, Pfrille; min(n)ow (s. M 411).

vaisseau (m) frz; Gefäß; vessel.

vaisselle (f) frz; Tisch-, Tafel-Geschirr; table ware; ~ de terre; irdenes Tisch-Geschirr; earthen ware; ~ d'argent; Silber-Geschirr; (silver) plate.

valaisan (m), ~e (f) auch **valaisien** (m), ~ne (f); aus Wallis; from Wallis: filets de truite, sauce à la ~e, siehe M 405, 1147.

valaque (m/f) frz; walachisch; Walachian: soupe blanche (rouge) à la ~ (siehe M 288).

Valdepeñas, span. Rotwein aus der Mancha.

valençais (m), ~e (f) fz; aus Valençay; from Valençay: pouding, bombe à la ~e, siehe M 1252, 1306.

Valençay, Stadt in Frankreich: filets de sole à la ~ (siehe M 395).

Valence fz; Valenzia (spanische Stadt): ~ Bezeichnung f. eine Art Gefrorenes.

valencien (m), ~ne (f) fz; valenzianisch; from Valentia: ragoût d'agneau, quartier de porc salé, quartier de porc demi-sel, canard, pigeon, poulet, filets de volaille, cailles, perdreaux, choux-rouges, riz, oeufs brouillés, garniture de riz, bordure, bombe, coupe, confiture à la ~ne, siehe M 462, 589, 655, 694, 718, 744, 768, 815, 999, 1063, 1085, 1175, 1264, 1306, 1309, 1415.

valenciennois (m), ~e (f) franz.; von Valenciennes (fz. Stadt); from Valenciennes: bordure de riz, compromis à la ~e, siehe M 513, 1267.

Valentin, männlicher Vorname: gâteau ~ au r(h)um (siehe M 1389).

Valentino, frz. Musiker († 1865), salle ~, Konzert- und Tanzsaal in Paris: darne d'esturgeon, petites

truites à la ~, siehe M 331, 406; ~, Gefrorenes (siehe M 1331).

valérianelle potagère = mâche.

Valeska, weibl. (russ.) Vorname: sole à la ~ (siehe M 391).

Vallière: Louise de La ~, Geliebte Ludwig XIV. († 1710), richtig à la Lavallière oder à la La Vallière; die Schreibweisen à la Valière, à la Vallière sind zu vermeiden; nicht zu verwechseln mit St.-Vallier (s. d.): chaud-froid de bécassines à la ~ (siehe M 762).

Valois, frz. Regentenhaus (1328—1589); auch Landschaft in Nord-Frankr.: potage, saumon, poulet de grain, oeufs pochés, sauce, pouding, gâteau à la ~, siehe M 192, 382, 734, 1110, 1147, 1293, 1389.

Vals, frz. Tafel-Wasser.

Valwiger (Berg), oft Valwigsberger, Mosel-Wein.

Vanderbilt, amerik. Millionärs-Familie: filets de sole, oeufs au miroir, garniture à la ~, siehe M 395, 1099, 1177. — Cornelius ~, Gründer des Millionen-Vermögens der Vanderbilts: filets de sole à la ~ (siehe M 395); Geo. ~, Enkel des Cornelius ~: ris de veau à la ~ (siehe M 641).

vangeron (m) frz; Plötze, Rotauge, Lauben; redeye, rud, gardon.

vanille (f) fz; Vanille; vanilla; tropische Frucht, findet vielfach bei Bereitung v. Backwerk, Schokolade und Likören Verwendung.

vanillé (m), **~e** (f) frz; mit Vanille, vanilliert; with vanilla: appareil de biscuit ~ (siehe M 1342).

Vanille-Törtchen; diplômes; vanilla tartletts (siehe M 1369).

Vanillin, Vanille-Extrakt.

vanneau (m) frz; Kiebitz; lapwing, peewit (siehe M 834); oeufs de ~, Kiebitz-Eier.

vanner (v/a) fz, mit dem Löffel durchrühren, um Hautbildung zu vermeiden.

vapeur (f) frz; Dampf; steam: pommes de terre cuites à la ~ (s. M 1046).

Vardar, Wein aus Macedonien.

varenikis, poln. u. russ. (Quark-) Mundtaschen (siehe M 1072).

Varennes, fz. Stadt; Ludw. XVI. wurde daselbst 1791 verhaftet.: côtelettes de lièvre à la ~ (s. M 891).

variants (f/pl) fz; Essig-Früchte; mixed pickles.

varié (m), **~e** (f) fz; verschieden, verändert; varied; glaces ~es; gemischtes Gefrorenes; various ices.

varsovien (m), **~ne** (f) fz; warschauisch, aus Warschau (Stadt in Russisch-Polen); from Warsaw: filets de brochet, sandat, chaud-froid de tête de veau, oeufs, sauce, beignets, charlotte, pâte à baba, à la ~, siehe M 310, 376, 651, 1113, 1147, 1221, 1224, 1345.

vase (m) frz; Gefäß (rund, mit Hals), Vase; vase: ~ garnie de fleurs en glace, Vase mit Blumen aus Gefrorenem (siehe M 1331).

vasseliche siehe water zôo.

Vatel, ber. frz. Koch, der sich entleibte, weil bei einem Hoffeste durch unerwartete Gäste die Vorräte zu Ende gingen, an einzelnen Tischen der Braten fehlte u. am zweiten Tage des Festes die Seefische in ungenügender Menge eintrafen (1671). Figürlich heißt ~ jetzt ein großer Kochkünstler überhaupt: potage de turbot, turbot grillé, palais de boeuf en tortue, côtelettes de mouton, quenelles de chapon, oeufs en caisses, oeufs mollets à la ~, siehe M 250, 409, 513, 538, 666, 1086, 1101.

vatr(o)uchkis, watr(o)uchkis, russische Suppen-Pastetchen, auch Hefenteig-Kuchen: ~ au fromage blanc, aux oignons, au fruits, siehe M 1072, 1261.

Vauban: Sébastien Leprestre de ~, franz. Marschall und Ingenieur (1633—1707), Erbauer der meisten franz. Festungen des 17. Jahrh.:

aloyau de boeuf braisé, cochon de lait, pommes de terre à la ~, siehe M 467, 563, 1053.

vaudois (m), **~e** (f) fz; waadtländisch, v. Kanton Waadt (Schweiz); from Waadt: pommes de terre à la ~e (siehe M 1053).

vaudoise (f) fz = dard.

Vaumorillon, niederburgundischer Weißwein.

Vaupalière siehe Voppallière.

veal e, siehe Kalb; veau.

veau (m) frz; Kalb; calf; auch Kalbfleisch; veal; ~ bouilli; gekochtes Kalbfleisch; boiled veal; ~ étouffé, étuvée de ~; gedämpftes Kalbfleisch; veal stew; blanquette de ~; weißes Kalbfleisch-Ragout; blanquette of veal; carré de ~; Kalbs-Rippenstück; neck (rack) of veal; cervelles de ~; Kalbshirn, Kalbsbregen; calf's brains; coeur de ~; Kalbsherz; calf's heart; côtelettes de ~; Kalbsrippchen, Kalbskoteletten; veal cutlets, veal chops; cuissot de ~; Kalbskeule; leg of veal; émincé de ~; geblättertes Kalbfleisch; minced veal; épaule de ~; Kalbs-Schulter, Kalbsbug; shoulder of veal; escalopes de ~; Kalbsschnitzel; veal collops; filet de ~; Kalbs-Lende; fillet of veal; foie de ~; Kalbsleber; calf's liver; fraise de ~; Kalbs-Gekröse; calf's chitterlings, calf trundle, calf's crow, fraise; fricassée de ~; Kalbfleisch-Frikassee; fricassee of veal; langue de ~; Kalbs-Zunge; calf's tongue; longe de ~; Kalbsnieren-Braten; loin of veal; noix de ~; Kalbsnuß; cushion of veal; oreilles de ~; Kalbsohren; calf's ear; pieds de ~; Kalbsfüße; calf's feet; poitrine de ~; Kalbsbrust; breast of veal; ris de ~; Kalbs-Bröschen; calve's sweetbreads; rognons de ~; Kalbsnieren; calf's kidneys; selle de ~; Kalbsrücken; saddle of veal; tête de ~; Kalbskopf; calf's head (siehe M 596—652).

Véfour, d. Besitzer eines großen Restaurants (Grand Véfour) in Paris: potage, oeufs pochés à la ~, siehe M 232, 1110.

vegetable engl, siehe légume; ~ marrow siehe marrow.

Vegetari(an)er, Menschen, die ihre Nahrung nur dem Pflanzen-Reiche entnehmen; vegetarien (m), ~ne (f); vegetarian.

vegetarien (m), **~ne** frz; vegetar(ian)isch, Vegetari(an)er(in); vegetarian: carottes, choux blancs braisés, choux verts, concombres, pommes de terre à la ~ne, siehe M 985, 992, 1000, 1003, 1054.

Veilchen siehe violette.

velours (m) fz; Samt: potage à la ~; Möhren-Suppe mit Reis und Tapioka; carrot soup with rice and tapioca.

velouté (m), **~e** (f) franz.; samtartig, -weich; velvet like, soft: ~ (gras), weiße Stammsose; ~ maigre, weiße Fisch-Stammsose, M 1148.

Veltliner, ital. Rotwein.

venaison (f) fz; Wildbret; game: agneau rôt, côtelettes de mouton, tête de porc, chapon, sauce à la ~, siehe M 447, 538, 594, 664, 1147; das franz. ~ bezeichnet Wildbret im allgemeinen, wie fz gibier; das engl. venison dagegen bezeichnet namentlich Hochwild, Rehwild.

Vénard de la Borde, ber. Koch zur Zeit Napoleon I., Zeitgenosse Carêmes: potage à la ~ (s. M 192).

Vendôme, alte frz. Grafschaft: aloyau de boeuf à la ~ (s. M 467).

venedisch, venetianisch, siehe vénitien.

veneur (m) franz.; (Hetz-)Jäger; huntsman; grand ~; königl. Oberjägermeister.

venison e; Fleisch vom Rehwild und Hochwild; viande de cerf, de chevreuil.

vénitien (m), **~ne** (f) fz; venetianisch; from Venise: potage crème de semoule, potage, anguille, bran-

zino, sauce verte, filets de brochet, escalopes de cabillaud, quenelles de carpe, dorade, filets de maquereau, rouget, darne de saumon, sole, filets de sole farcis, sauté de filets de truite, huîtres, tripes de boeuf, foie de mouton, côtelettes de veau, rognons de veau, poularde, pommes de terre farcies, oeufs au miroir, sauce, salade, cascade, sorbet à la ~ne, siehe M 201, 283, 297, 305, 310, 313, 319, 326, 349, 373, 383, 391, 393, 405, 436, 526, 542, 607, 645, 704, 1047, 1099, 1147, 1194, 1307, 1338; croustade à la ~ne, meringuée (siehe M 1226); biscuit à la ~ (siehe M 1360).

Ventadour: Bernard de ~, frz. Troubadour des 12. Jahrh., salle ~, Konzertsaal in Paris: tourne-dos à la ~ (siehe M 525).

ventre (m) franz.; Bauch, Leib (Brust); belly, stomach (breast); nur selten im Sinne von Brust gebraucht, z. B.: ~ de chameau, Kamelbrust; ~ de porc farci, Magenwurst.

Vénus; Venus, d. Liebes-Göttin: pouding à la ~, Ingwer-Pudding.

Venus-Muschel siehe clam; Quahaug.

Verdi: Giuseppe ~, ital. Komponist (geb. 1813): escalopes de homard, oeufs mollets à la ~, siehe M 430, 1101.

verdier (m) fz = bruant.

Verhakat, steirische Suppe aus zerhackten Fleischstücken.

verjus (m) fz; Saft der unreifen Trauben, unreife Traube, sauerer Wein, Krätzer; verjuice: sauce au ~, Sauerwein-Sose.

verjuté (m), ~e (f) franz.; herb, sauer; sour.

verjuter (v/a) fz; mit Sauerwein versetzen; to season with verjuice.

verkrusten; paner; to crust; verkrustet; pané (m), ~e (f); crusted.

verlorene Eier siehe oeuf.

vermicelles (m/pl) frz; Faden-, (Wurm)-Nudeln; it. und engl. vermicelli: potages, soupes de ~, ~ en marrons à la crème, siehe M 180, 257, 1072, 1298 (s. auch nouille).

vermout (m) fz; Wermut; vermut, vermouth; ital. vermut, vermutte; sp. ajenjo, vermut (s. auch Wermut).

Verne: Jules ~, fz. Schriftsteller (geb. 1828): filets de perdreau rouge à la ~ (siehe M 825).

Vernet, fz. Maler-Familie: pouding à la ~, Art Kastanien-Pudding (siehe M 1252).

vernis (m) fz; Glasur; glaze: ~, pour pièces montées (s. M 1351).

Vernon: Edward ~, engl. Admiral (1689—1757): filets de sole, beefsteak, filet de boeuf (sauté), jambon de Tonkin rôti, escalopes de levraut à la ~, siehe M 391, 471, 498, 581, 898. — Mount ~, Wohnsitz George Washingtons in der Nähe von Washington: oie à la ~ (siehe M 680).

Veron: Louis-Désiré ~, frz. Arzt und Journalist (1798—1867); filets de perdreau, oeufs, pain d'ananas à la ~, siehe M 819, 1113, 1283.

véron = vairon.

verre (m) frz; Glas; glass; ~ à bière; Bierglas; beer glass; ~ de bière; Glas Bier; glass of beer; petit ~; Schnapsglas, Glas Likör; whiskey glass, glass of whiskey.

verschieden; divers (m), ~e (f); different; verschiedne Vorgerichte; hors-d'oeuvre .divers.

verschneiden (verstechen), Mischung eines Weines mit einer anderen Sorte.

verser (v/a) franz.; gießen, ein-, aus-, weg-gießen; to pour, to fill, to spill.

versetzen, geringeren Weinen Sprit beimischen, um ihnen den fehlenden Gehalt zu geben.

vert (m), ~e (f) fz; grün, frisch, unreif; green, fresh, unripe; pois ~s; Schoten, grüne Erbsen; green

peas(e); vin ~; zu junger, noch herber Wein; young wine; ~-pré; wiesengrün, d. Grüne, grüne Kräuter: potage, sauce ~, s. M 180, 1147.

verte siehe Absinth.

Véry, ber. Restaurant in Paris: poitrine d'agneau farcie à la ~ (s. M 461).

very e, sehr z. B. ~ tender, sehr zart; ~ good, sehr gut.

Verzenay, ausgezeichneter Wein der Champagne.

verzieren; garnir, décorer, orner; to decorate, to garnish, to ornament.

Verzierungen (zu Tafel-Aufsätzen, pièces montées); ornements, décorations; ornaments, decorations: Teig zu ~; pâte d'office; office paste (siehe M 1348); ~ (bei Speisen); garnitures; garnishes (siehe M 1163—1177).

verzuckert; sucré (m), ~e (f); sugared.

Verzy, Wein der Champagne.

Vesiga, die gallertartige Substanz, die das Rückgrat des Störs umgibt.

Vesperbrot siehe goûter.

vestale (f) fz; Vestalin, Priesterin der Vesta; vestal: oeufs à la ~ (siehe M 1281).

vésuvien (m), ~ne (f) frz; vesuvisch; Vesuvian: pouding à la ~ne (siehe M 1252).

Veuillemot siehe Vuillemot.

viande (f) frz; I. (zur Nahrung dienendes) Fleisch; meat: ~ blanche; Fleisch vom Geflügel; meat (of poultry); ~ braisée; Schmorfleisch; stewed meat, stew; ~ fraîche; frisches Fleisch; fresh meat; menue ~; Geflügel, Kleinwild; poultry, small game; ~ noire; Wildbret; game; ~ salée; Pökel- (Salz-)fleisch; canned meat, corned beef, salt meat; ~ à la gelée; Sülze; meat-jelly; ~ crue; rohes Fleisch; raw meat; ~ froide; kaltes Fleisch; cold meat; ~ fumée; Rauchfleisch; smoked meat; ~ maigre; mageres Fleisch; lean meat. II. Speise, Essen. III. Lebensmittel.

Viard, frz. Koch, Verfasser des »Cuisinier Royal«: aubergines à la ~ (siehe M 974).

Viardot-Garcia: Pauline ~, frz. Opern-Sängerin (geb. 1821): poupiettes de filets de levraut à la ~ (siehe M 899).

Vichy, franz. Badeort, bekannt durch das von dort kommende Mineral-Wasser: carottes à la ~ (siehe M 985).

vicomte (m), ~sse (f), frz. Adels-Titel zwischen Baron und Graf; viscount(ess): côtelettes de mouton à la ~sse (siehe M 538).

Victor Emanuel, Name italien. Könige: noix de veau à la ~ (siehe M 629).

Victoria, Königin von England (seit 1837), Kaiserin von Indien; der Name kommt aus dem Lateinischen und heißt der Sieg, Siegesgöttin: consommé printanier, potage, filets de maquereau, saumon, turbot, côtelettes de homard, filets de volaille, pommes de terre, oeufs pochés, sauce, salade, croûtes, pouding, gelée aux fraises, pain, bombe, pouding glacé, gâteau à la ~, s. M 161, 192, 233, 349, 382, 410, 430, 744, 1054, 1110, 1147, 1194, 1228, 1252, 1276, 1285, 1306, 1328, 1389; ~ feine Marke des Cheshire-Käses; ~s, Victoria-Schnittchen (s. M 1413).

videcoq (m) fz = bécasse.

videlle (f) frz I. Höhleisen (für Früchte); II. Teigrädchen.

vieil (m), ~le (f) franz.; alt; old; vieille mode; alte Art; old style: épinards à la vieille mode (siehe M 1007); vieil(le) gebraucht man nur vor den mit Vokalen oder stummem h anfangenden Worten, sonst vieux (s. d.).

Vienne frz; Wien; Vienna; anstatt à la ~ gebraucht man häufiger à la viennoise (s. d.).

viennois (m), ~e (f) frz; wienerisch; from Vienna: consommé, potage (de mouton, de poulet, purée de faisan), carpe, sandat, sole, beefsteak, boeuf rôti, côtelettes de boeuf, petites timbales, côtelettes de veau, poulet, filets de poulet, friteau de poulet, faisan, boulettes, choux blancs, galettes, pommes de terre farcies, pommes de terre, oeufs frits, oeufs mollets, sauce aux câpres, sauce, beignets, dampfnouilles, noques, nouilles, omelette soufflé, pannequets, pouding d'abricots, pouding, soufflé d'abricots, soufflée, stroudel à la crème, pain de marrons, glace de crème, glace à la vanille, crème, pâte à cougloff, cougloff, flan aux pommes, jambonneaux, macarons à la ~e, siehe M 163, 172, 173, 181, 214, 275, 3[illegible]8, 376, 391, 472, 478, 482, 514, 607, 719, 725, 728, 785, 981, 993, 1012, 1047, 1054, 1095, 1102, 1132, 1147, 1221, 1228, 1231, 1234, 1236, 1241, 1252, 1255, 1257, 1258, 1284, 1318, 1320, 1343, 1346, 1364, 1373, 1393, 1394; ~e de fruits (siehe M 1298); appareil de biscuit ~, gâteau ~, s. M 1342, 1389; ~, Wiener Schnittchen (siehe M 1414).

Vierfrucht siehe quatre.

vierge (f) fz Jungfrau; virgin: poularde, crème bavaroise, pain de fraises, glace de crème à la ~, s. M 704, 1270, 1283, 1318.

Viertel; quart, quartier; quarter; ~-Pfund; quart de livre; quarteron; Hammel-~; quartier de mouton; quarter of mutton (s. auch quart; quartier).

vieux, vieil (m), vieille (f) frz; alt; old (siehe auch vieil).

Vieville, franz. Feinschmecker: rognons de mouton à la ~ (M 557).

vif (m), vive (f) franz.; lebend, lebendig, lebhaft, munter, scharf; alive, lively, quick, sharp; chair vive; frisches, gesundes Fleisch; fresh meat.

vigeon (m) fz; Pfeif-, Bleß-, Rotente; widgeon, bald-pate.

vigne (f) frz; Weinrebe, Weinberg; vine, vineyard.

Vigneau: Château-~, ein weißer Bordeaux-Wein.

vigneron (m), ~ne (f) fz; Weinbauer(in), Winzer(in); vine-dresser: grenadins de lièvre à la ~ne (s. M 894); à la ~ne bedeutet a. Speise-Karten mit glasierten Kastanien.

Vigo, span. Seestadt: poulet à la ~ (siehe M 719).

Viktualien = Lebensmittel.

Vilain XV., belgische Adelsfamilie: pain d'amandes à la ~ (siehe M 1282).

villageois (m), ~e (f) fz; bäuerlich, ländlich; rural, peasant like, rustic: potage, brochet, crépinettes de foie de veau, cochon d'Inde, lapereau, pommes de terre, pain d'oeufs, sauce, croquembouche de petits choux à la ~e, siehe M 181, 309, 615, 863, 883, 1054, 1114, 1147, 1367.

Villányer, roter und weißer Ungar-Wein.

Villars: Louis-Hector, duc de ~, fz. Marschall (1653—1743): chapon, poularde, poupiettes de lièvre à la ~, siehe M 664, 704, 895.

Villemain: Abel-François ~, fz. Staatsmann und Gelehrter (1790—1870): oeufs brouillés, oeufs à la ~, siehe M 1085, 1113.

Villemer, frz. Dorf; Marquis de ~, Roman v. George Sand: tournedos à la ~ (siehe M 524).

Villenave-d'Ornon: Château-de-~, Bordeaux-Wein.

Villeneuve, Name verschiedener frz. Städte und Dörfer: escalopes de foie gras à la ~ (siehe M 686). Auch schweiz. Weißwein (Waadt).

Villeroi: François de Neufville, duc de ~, potage de grenouilles, quenelles de brochet, filets de carpe, quenelles de carpe, filet, filets de limande, quenelles de merlan,

perche, filets de perche, sole, filets de sole, huîtres, moules, côtelettes d'agneau, filets d'agneau, pieds d'agneau farcis, pieds d'agneau, poitrine d'agneau, ris d'agneau, selle d'agneau, tendrons d'agneau, amourettes de boeuf, queues de mouton, attereau, cervelles de v., escalopes de v., noisettes de veau oreilles de veau, ris de veau, escalopes de ris de veau, tendrons de veau, crêtes de coq, ailerons de dinde, poulet, boudins de poulet, côtelettes de p., filets de poulet, fricassée de poulet, boudins de volaille, côtelettes de volaille, quenelles de vol., fonds d'artichauts, céleri, oeufs farcis, oeufs pochés, sauce à la ~, s. M 170, 311, 318, 319, 333, 344, 354, 363, 364, 391, 395, 436, 442, 452, 456, 459, 460, 461, 462, 464, 465, 469, 555, 597, 601, 611, 624, 630, 641, 643, 649, 667, 671, 705, 719, 720, 721, 725, 727, 738, 741, 749, 970, 986, 1094, 1110, 1147; gewöhnlich bedeutet à la ~, paniert und gebacken.

Vilmorin: F. L. de ~, ber. frz. Gärtner (1816—1860): beignets de fraises ~ auch vilmorins genannt (siehe M 1218).

vin (m) frz; Wein; wine; ~ du Rhin, ~ de Moselle; Rhein-, Mosel-Wein; Rhine, Moselle wine; ~ blanc; Weißwein; white wine; ~ rouge; Rotwein; red wine; ~ chaud; Glühwein; mulled wine; ~ de la première goutte; Ausbruch; wine of the first quality; ~ de table; leichter Tischwein; table wine; ~ reposé; abgelagerter W.; old (matured) wine; ~ de prunelles; Schlehenwein; wine of sloes; vin sec; herber Wein; dry wine; marchand de vin siehe marchand.

vinaigre (m) fz; Essig; vinegar: ~ de baies de ronce; Brombeer-E.; blackberry-v.; ~ de baies de sureau; Holunderbeer-E.; elder-v.; ~ de bière; Bier-E.; beer-v.; ~ blanc; E. von Weißwein; white wine-v.; ~ rouge; E. von Rotwein; red wine-v.; ~ à l'estragon; Dragun-E.; tarragon-v.; ~ de raisins; Trauben-E.; grape-v.; ~ de fruits; Frucht-E.; fruit vinegar.

vinaigrette (f) fz I. Essig-Sose, mit Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie; cold vinegar sauce: pieds de mouton, fraise de veau, sauce à la ~, s. M 552, 617, 1152; II. Sauerfleisch; meat in vinegar.

Vincent-la-Chapelle, erster Koch Ludwig XV.: truite saumonée à la ~ (siehe M 407).

vine e; Rebe; vigne.

vinegar e, siehe vinaigre.

vingeon = vigeon.

vino (m) it, sp; Wein; vin; wine: Vino della Commanderia, Cypernwein; ~ greco, it. Weißwein vom Vesuv; ~ nero, Dalmatiner Wein; ~ santo, ital. Likörwein; ~ secco, span. Weißwein.

Vinte = Finte.

violette (f) fz; Veilchen; violet.

virgin e, siehe vierge.

Virginie frz; I. weibl. Vorname (Roman Paul und V.); II. Virginien (einer d. vereinigten Staaten von Nord-Amerika); Virginia: ~ns (~s), virginische Schnittchen (siehe M 1414).

virgouleuse (f) fz, saftige Winterbirne.

Vitellius, röm. Kaiser, berüchtigter Schlemmer: timbale de coq de bruyère à la ~ (siehe M 778).

vitelotte (f) frz, rote Kartoffel-Sorte.

vivandière (f) frz; Marketenderin; canteen woman: palais de boeuf à la ~ (siehe M 513).

vive (f) fz; Queise, Drachenfisch; dragon fish.

Viviani, it. Mathematiker (1622—1703): bombe à la ~ (s. M 1306).

vivres (m/pl); Mundvorrat, Lebensmittel, Proviant; provisions.

Vogel; oiseau; bird.

Vogelheu, schweizer. Eierspeise (siehe M 1084).

Vogel-Nester (eßbare); nids de salangane, nids d'hirondelles, salanganes; edible birds nests (siehe Salangane).

voiler (v/a) fz; verschleiern; to veil.

voisin (m), **~e** (f) frz; Nachbar, Nachbarin; neighbour; Voisin ist auch d. Name eines feinen Restaurants in Paris; pommes de terre à la ~e (siehe M 1064); pommes à la ~ (siehe M 1240).

volaille (f) fz; Geflügel, Huhn, Hühnchen, Kapaun; fowl, poultry (siehe M 653—752); cardons à la ~ (siehe M 983).

vol(e)-au-vent (m) (pl ~) fz; Blätterteig-Pastete mit Deckel, feinem Ragout oder Frikassee von Wild, Geflügel, Zunge, Kalbs-Bröschen usw.; puff-paste patty (s. M 1261, 1298); petits ~ (s. M 1405); brochet dépecé en ~, ~ aux quenelles de carpe et aux laitances; ~ d'oeufs à la béchamel, s. M 307, 319, 1115.

volière (f) frz; Vogelbauer, Vogelhaus; bird cage: galantine de faisan à la ~ (siehe M 788).

Vollhering; hareng plein; full herring: erwachsene Heringe, die ihren Laich noch nicht abgelegt haben.

Vollradser, Rheingauer Wein.

Volnay, roter Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

von (praep.); de; of; z. B. Frikassee von Masthuhn; fricassée de poularde; fricassee of poularde.

Voppalière: Marquis de la ~, bekannter Gourmet des 16. Jahrh. (man findet häufig auch Vaupalière, doch scheint die erst angegebene Schreibweise die richtige zu sein): potage aux filets de poulet, filets de poulet, faisan, côtelettes de lièvre à la ~, siehe M 184, 725, 785, 891.

Vorder-Viertel siehe carré.

Vorgericht siehe hors-d'oeuvre.

Vorspeise siehe relevé.

Vosges (f/pl); Wasgau, die Vogesen: madeleines des ~ (siehe M 1395).

Vöslauer, niederösterr. Weiß- u. Rotwein.

Vougeot: Clos de ~, roter Burgunder-Wein der Côte-d'Or.

voyage (m) frz; Reise; voyage: petits gâteaux de ~ (s. M 1403).

voyageur; Reisender; traveller omelette à la ~ (siehe M 1122).

vrai (m), **~e** (f) fz, wahr, echt; true, genuine:

Vuillemot: Denis-Joseph ~, ber. Koch, Restaurateur in St.-Cloud: potage d'oignons à la ~ (s. M 187).

vulcains (m/pl) frz, von Vulkan, Brötchen von abgebranntem Teig, mit Milch getränkt, paniert und mit Butter begossen.

Vy, tropische Frucht.

W.

Waadt, Waadtland; Vaud; Waadt; schweiz. Kanton, baut geschätzte Weißweine, namentlich bekannt ist der Yvorne, Aigle, La Côte, Villeneuve, La Vaux (s. M 1808).

waadtländisch siehe vaudois.

Wachenheimer, Pfälzer Wein.

Wacholder siehe genièvre; genévrier; **~-Branntwein** s. genièvre; **~-Drossel** = Krammets-Vogel.

Wachtel siehe caille.

Waddington: Wm. Henry ~, fz. Staatsmann (1826—1894), zuletzt Gesandter in London: pouding glacé à la ~ (siehe M 1328).

wafer e, siehe gaufre; **~ette** s. gaufrette.

Waffel siehe gaufre; kl. ~ siehe gaufrette; **~-Eisen** siehe gaufrier; **~-Hörnchen;** plaisirs de crème; cor-

nets of wafer-paste (siehe M 1287, 1390, 1400); ~-Masse (siehe M 1342); ~-Teig (siehe M 1348).

waffle e, siehe gaufre.

Wagram, Dorf in Niederösterreich, daselbst 1809 Sieg Napoleons I. über d. Österreicher. Alex. Berthier, duc de Neuchâtel et Valangin, prince de ~, fz. Marschall (1753—1815): perdreaux à la ~ (s. M 815).

wagtail e, siehe hoche-queue.

Wähe schwz. = Fladen.

waiter e, Kellner; ~ girl, Kellnerin; head~, Oberkellner.

wake-robin e, Aronstab, Arons-Wurzel; chou poivré, pied-de-veau.

walachisch siehe valaque.

Waldhuhn = Auerhuhn.

Waldmeister siehe muguet.

Waldschnepfe siehe bécasse.

Wales; Prinz v. (Titel des engl. Thronfolgers); prince de Galles; prince of Wales: langue d'agneau, sauce, salade, punch glacé à la prince de Galles, siehe M 458, 1151, 1192, 1335; princes de Galles, Mandelcreme-Törtchen (siehe M 1407); Prinzessin v. ~, princesse de Galles: charlotte glacée à la princesse de Galles (siehe M 1308).

Wales e, d; le pays de Galles (Landschaft im westlichen England): ~ rarebit, rabbit = Welsh rabbit (siehe rarebit).

Waleska = Valeska.

Wallace: Sir Richard ~, reicher Engländer (1818—1890), der bes. in Paris Brunnen für die Armen (fontaines ~) errichten ließ; wallace (m), Brunnen-Wasser.

wällen siehe blanchieren.

Walnuß siehe noix.

walnut e, siehe noix.

Walporzheimer, Ahr-Rotwein.

Walroß; cheval marin, trichèque, (la) vache marine; sea horse, morse, walrus.

Walton: Isaac ~, engl. Sport-Schriftsteller (1593—1683), gab die erste Anleitung zur Angel-Fischerei heraus: brochet à la ~ (s. M 307).

Wammi östr., das Rauchfleisch vom Kalb, Schwein.

Wandel, Wannel östr, eigentl. Backform von Blech, dann auch das Gebäck selbst: östr. Fleisch-~, pain à l'autrichienne (s. M 511).

wanmori, japanische Suppe von Fisch oder Fleisch mit Gemüse und geröstetem Brot.

Wannel siehe Wandel.

Ward: Colonel Samuel ~, amer. Financier und Lebemann: coqs de bruyère rôtis à la ~ (siehe M 776); Sam ~, am. Humorist.

warenikis = varenikis.

warm; chaud (m), ~e (f); warm.

Warmbier; bière chaude; mulled ale, ale-berry.

Wärmschrank; étuve; (the) steam table.

Wärmtisch, Wärmpfanne, (le) rechaud, chafing dish.

warm up (to) e, s. réchauffer.

Warwickshire, engl. Grafschaft: jambon salé à la mode de ~ (siehe M 580).

Warzen-Melone, fz und e cantaloup: gefrorene ~ (siehe M 1307).

Waschl österr., Strohwisch zum Geschirr-Putzen.

Washington: George ~, General, Begründer d. nordamerikanischen Republik u. erster Präsident derselben: homard à la ~ (s. M 429).

wasp e; Wespe; guêpe.

Wasser; eau; water (siehe eau; water); Eis-~; eau frappée; ice water; kohlensaures ~; eau gazeuse; (carbonated) soda water; ~ mit Wein; eau rougie; water and red wine; Zucker-~; eau sucrée; sugar water; Mineral-~; eau minerale; mineral water; Brack-~; eau saumâtre; brack water; ~-Bad s. bain-marie; ~-Huhn s. fou(l)que; ~-Kresse siehe cresson; ~-Melone siehe melon d'eau; ~-Schnepfe s. bécassine; ~-Suppe; soup maigre;

potage à l'eau; water (herb) soup (siehe M 251).

Wastel östr, Art runde Semmel.

water e; Wasser; eau (s. auch eau; Wasser); ~ cress siehe cresson; water fish siehe water zôo; ~ gruel; Haferschleim; crème, tisane; ~ melon siehe melon d'eau.

water zoô, water zode, water souchet, holl. Fischragout (Fischsuppe); auf franz. Speise-Karten findet sich oft verstümmelt watersothgen, water-sotgen, water souchy, meist die engl. Übersetzung waterfish oder die deutsche Wasserfisch (falsch vassefiche): perche, sauce à la waterfish, M 363, 1147.

watr(o)uchkis s. vatr(o)uchkis.

Watson: Frank A. ~, Herkunft des Namens unbekannt: canapés à la ~ (siehe M 314).

Waverner, Saar-Wein.

weasel e, siehe belette.

Webb: Charles ~, am. Millionär: filets de sole à la ~ (s. M 395).

web decoration e, gesponnener Zucker (zu Verzierungen).

Webster: Daniel ~, am. Staatsmann (1782—1852): sauce à la ~ (siehe M 1155). [brötchen.

Week(en) südd, längl. Weiß-

wedding-cake e, siehe gâteau; ~-breakfast, Hochzeits-Frühstück.

Wedro, russ. Weinmaß (12,2989 l).

weed e, Unkraut; auch Volksausdruck für Zigarre.

Weib siehe femme; alte ~er, gedörrte Stockerbsen.

weich; mou (m), molle (f), tendre, délicate; soft, tender, mellow; ~er Käse; fromage mou; soft cheese; ~ gesottene Eier; oeufs à la coque; soft boiled eggs; Fleisch ~ kochen; ramollir la viande par la cuisson; to cook meat tender; ~es Wasser; eau douce; soft water.

Weichmuschel, engl. soft clam, soft shell clam; die engl. Bezeichnung wird auch auf frz. Speise-Karten gebraucht.

Weichschalen-Krabben; crabes mous à l'américaine: soft (shell) crabs (siehe M 416).

Weichsel(-Kirsche) s. aigriette.

Weidling österr., tiefe irdene Schüssel, (Milch-)Topf.

Weidner österr., die in ausgeschlachtetem Zustande zu Markt gebrachten Tiere, z. B. ~-Kälber, ~-Schafe, ~-Schweine.

Weihenstephan, landwirtsch. u. Brauerei-Schule bei Freising in Oberbayern; bekanntes Bier.

Weilerer, Nahe-Wein.

weimarien (m), **~ne** (f) fz; weimarisch, von Weimar; from Weimar: pain de poisson, mousse, pain de poularde, pain de poulet, faisan, pouding à la ~ne, siehe M 367, 687, 708, 730, 785, 1252.

Wein; vin; wine (siehe auch vin und wine); ~-Beere; (grain de) raisin; raisin; ~-Berg; vigne; vineyard; ~berg-Schnecke; escargot; snail, helix; ~-Blatt; feuille de vigne; vine leaf (~-Blätter haben etwas Saueres, Zusammenziehendes in sich, sie werden deshalb zum Einlegen von saueren Gurken benutzt); ~-Essig = Trauben-Essig; ~-Creme; crème bachique; wine cream; gefrorene ~-Creme siehe sabaillon; ~-Flasche; bouteille à vin; wine bottle; ~-Geist; esprit-de-vin, alco(h)ol vinique oder éthylique; spirit of wine; ~-Glas; verre à vin; wine glass; ~-Händler; négociant en vins; wine dealer; ~-Keller; cave (à vin); wine cellar; ~-Schaum = ~-Creme; ~stein-Rahm; crème de tartre; cream of tartar (soupe à la crème de tartre, siehe M 288); ~-Stock; cep de vigne, vigne; vine, grape vine; ~-Suppen; potages au vin; wine soups (s. M 262—264); ~-Traube; raisin; grape. Über die einzelnen Weine siehe die betreffenden Länder und Gegenden, z. B. Mosel, Rhein, Rhône, schweizer., Pfälzer usw. Weine.

Ein vollständiges Verzeichnis der Weine aller Länder der Erde mit statistischen Angaben, Qualitäts-Vergleichen und geschichtlichen Mitteilungen enthält das »Meisterwerk d. Getränke« S. 1528—1854, 1911—2014.

weiß siehe blanc.

Weißbarsch siehe able de mer.

Weißbier siehe bière u. petite-blanche.

Weißbrot siehe pain.

Weißessen, Mandel- oder Nuß-Sulze.

Weißfisch s. blanchaille; poisson; neapolitan. ~-Eierkuchen, omelette de blanchailles à la napolitaine (s. M 304).

Weiß-Gallerte s. blanc-manger.

Weißhuhn = Moorschneehuhn.

Weißkohl, Weißkraut s. chou.

Weißling siehe merlan.

Weißrübe siehe navet.

Weißsauer siehe Gänsesauer.

Weißwein; le vin blanc; white wine.

Weißwurst siehe boudin.

Weißwürstchen s. andouilles.

Weizen s. froment; türkischer ~ = Mais; ~-Stärke siehe fécule.

well e; gut, wohl; bien; beef-steak ~ done, ein durchgebratenes Beefsteak.

Wellfleisch = Kesselfleisch.

Wellington: Arthur Wellesley, Herzog von ~, Fürst von Waterloo, engl. Feldherr: côtelettes de veau, cuisses de volaille, pouding, riz à la ~, siehe M 607, 742, 1252, 1295.

Wels siehe glanis; poisson.

welscher Hahn = Truthahn; welsches Huhn = Truthenne.

Welschkohl = Wirsingkohl.

Welschkorn = Mais.

Welsh rabbit siehe rarebit.

Werder-Käse, in den Niederungen (Werdern) der Weichsel und Nogat bereiteter, dem Gouda ähnlicher Käse.

Wermut, Beifußart; Blätter und Blüten werden zu Likör usw. verwendet; vermout; wormood (siehe auch absinthe; purr; vermout).

wesiga = vesiga.

Wespe; guêpe; wasp; ~n-Nester (Gebäck); guêpiers; wasp nests.

Westerland, Seebad auf d. Insel Sylt: pouding à la ~, rote Grütze mit Sahne (s. M 1252); man findet auch manchmal falsch à la Westmoreland, à la Westernland.

Westmoreland, Grafschaft im Nordwesten v. England, berühmt durch Schaf- und Schweinezucht; auch engl. Grafen-Würde: potage, côtelettes d'agneau, filet de boeuf, jambon, côtelettes de veau (de pigeon), filets de faisan, pouding de figues à la ~, siehe M 192, 452, 498, 581, 607, 695, 788, 1245. Alle andern Schreibweisen, wie Westmorland, Westmooreland, Moreland usw. sind falsch.

Westphalie (f) franz.; Westfalen; Westphalia; berühmt durch seine Schinken u. durch Pumpernickel (pain noir à la ~, pompernickel).

westphalien (m), ~ne (f) franz.; westfälisch; Westphalian: potage aux filets de perdreaux, soupe froide, filet de boeuf piqué, pot(t)-hast, poularde, pommes de terre, ragoût, charlotte, pouding de semoule, pouding, bombe, glace de crème, puffert, tarte aux pommes à la ~ne, siehe M 169, 269, 496, 518, 704, 1054, 1059, 1224, 1251, 1252, 1306, 1318, 1407, 1410; gâteau ~ (siehe M 1389).

wheat e, siehe froment; ~ flour; Weizenmehl; farine de froment.

whip e, wörtlich Peitsche, heisses Getränk aus Weißwein, geschlagenen Eiern, a. Zitronensaft, Zucker u. Zimt; to ~ (v/a); schlagen, peitschen, ~ped cream, Rahmschnee, Rahmschaum.

whiskey (pl whiskies) englisch, Branntwein aus barley (Gerste) oder rye (Weizen, Korn); in Ame-

rika kommt der beste ~ aus Kentucky (Louisville); bekannt auch der irländische (Irish ~) und schottische (Scotch ~).

whist engl, schott. Getränk aus Thee, Zucker und Zitronensaft.

white e, siehe blanc; ~ bait; sardellenartiger Fisch; blanchaille (s. M 314); ~ cabbage; Weißkohl; chou blanc (siehe M 991); ~ fish; Weißfisch; poisson blanc, blanchaille; ~ grouse; Schneehuhn; perdrix de neige; ~ pepper; weißer Pfeffer; poivre blanc.

Whitehead: Jessup ~, am. Koch, Verf. verschiedener Kochbücher: canard à la ~ (siehe M 655).

whiting e, siehe merlan.

Whitmore, engl. oder amerik. Eigenname, Beziehg. unbekannt: maquereau à la ~ (siehe M 348).

Whitstable, engl. Hafenort, berühmt d. seine Austern (natives).

whole e, ganz, z. B. a ~ egg, ein ganzes Ei.

whortleberry engl; Heidelbeere; airelle; red ~ (cranberry); Preißelbeere; airelle rouge.

Widder-Hoden siehe animelles.

widgeon e, siehe vigeon.

Wien siehe Vienne; viennois; ~er Schnitzel; escalopes de veau à la viennoise; Viennese veal-collops; ~er Würstchen; saucisses de Vienne; Vienna sausages (siehe M 592).

Wiesel siehe belette.

Wild s. gibier (s. M 753—919); ~bret siehe venaison; ~-Ente siehe canard; ~-Esel siehe ko(u)lan; ~-Gans siehe oie; ~-Geflügel siehe gibier; ~-Geschmack s. haut-goût; ~-Klößchen; quenelles de gibier; game forcemeat balls (s. M 875); ~-Krusten; petites croustades de gibier; small croustades of game (s. M 874); ~-Ragout; salmi(s) de gibier; salmis of game; ~-Schwein s. laie; sanglier; ~-Taube; pigeon; wild pigeon (siehe M 827).

wild d u. e, siehe sauvage.

Wilhelmstein, kleine Festg. in Lippe: tourte à la ~ (s. M 1413).

William e; Wilhelm; Guillaume: sauce à la ~, Weinsose mit Zimt.

Wilson: Alexander ~, amerikan. Ornitholog (1796—1813): nach ihm wurde eine äußerst schmackhafte amer. Schnepfenart ~s snipe ben.; man findet dafür häufig a. falsch: English snipe (siehe M 836).

Wilting(en)er, Saar-Wein.

Wilton, Stadt in der engl. Grafschaft Wiltshire: potage purée de carottes à la ~ (siehe M 211).

Winchester, Hauptst. der Grafschaft Hampshire in England: potage d'agneau, potage à la ~, siehe M 164, 181.

Windbeutel siehe chou; pet; ~-Creme; crème à chou; cream for cream-cake (siehe M 1343); ~-Teig; pâte à chou; cream-cake paste (s. M 1346).

Windsor, Stadt in d. englischen Grafschaft Berkshire, d. Sommer-Residenz der Königin v. England: potage, maquereau, queues de homards farcies, épaule d'agneau, rosbif, épaule de mouton braisée, canapés, quenelles de coq de bruyère, garniture, pêches, pommes à la ~, siehe M 181, 192, 233, 348, 432, 454, 521, 539, 738, 777, 1177, 1237, 1240; ~ bean = broad bean.

wine e, Wein siehe vin; Wein; ~ bottle, Weinflasche; ~ cooler, Weinkühler; ~ cream s. sabaillon; ~ glass, Weinglas.

wing e, siehe aile.

Winkeler, Rheingauer Wein.

Winter; hiver; winter; ~-Apfel; pomme d'hiver; winter apple; ~-Birne; poire d'hiver (de garde); winter pear; ~-Pudding; pouding d'hiver; winter pudding (siehe M 1290); ~-Kohl siehe chou.

Winton, manchmal falsch gebraucht für Wilton (s. d.).

Wintricher, Mosel-Wein.

Winzenheimer, Nahe-Wein.

Wirsingkohl siehe chou.

Wirt; hôte; inn keeper; ~in; hôtesse; land lady; ~ (zweiten Ranges); aubergiste; saloon keeper; ~ eines Kaffee-Hauses; cafetier; coffee house keeper; ~ eines Speise-Hauses; restaurateur, traiteur; restaurant keeper, caterer; Schank-~; cabaretier; ~schaft, ~s-Haus; auberge; cabaret, estaminet; inn; ~s-Tafel; table d'hôte.

Wirzig, Abstammung unbek.: potage à la ~, durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Faden-Nudeln.

Wischnjowka, russischer Kirsch-

Wisent siehe bison.

Wissmann: Herm. v. ~, deutscher Afrika-Reisender (geb. 1853): poulet à la ~ (siehe M 719).

with e; mit; avec.

without e; ohne; sans.

Witing = Uckelei.

Witloof, Art der Cichorie in Belgien.

Wittling = Weißling.

Wladimir, russ. männlich. Vorname, russ. Großfürst W. Alexandrowitsch (geb. 1847): salade à la ~ (s. M 1194).

Wodka, auch Wutki, Wuttki, russ., Branntwein.

Wolf; loup; wolf: ~s-Barsch s. bar; loubine.

Wolfszähne (Gebäck); dents-de-loup; wolf's teeth (siehe M 1369).

Wolkonski, russ. Adels-Familie: dinde farcie à la ~ (siehe M 668).

Wollwürste, gehacktes Kalbfleisch in Wurstform ohne Darm.

Wolseley: Sir Garnet Joseph ~ engl. General (geb. 1833): rouget à la ~ (siehe M 373).

woman e; Weib, Frau; femme; shrub ~, Scheuerfrau.

Wonnetrank, Glühwein a. roten in Weißwein ausgezogenen Orangen, Bordeaux, Rheinwein, Champagner und Zucker.

wood e, Holz, Wald; bois; ~ cock, Auerhahn, auch Waldschnepfe; ~ grouse siehe coq; ~ pecker, Specht; ~ roof siehe muguet.

Worcestershire, engl. Grafsch., bekannt durch die ~ sauce.

Wörlitz, Stadt und Schloß in Anhalt: pommes de terre à la ~ (siehe M 1054).

wormwood e, siehe Wermut.

Woronzow, russisches Grafen-Geschlecht: potage, grenadins de brochet, côtelettes de perdreau à la ~, siehe M 192, 310, 817.

Wrangel-Brühe, Berliner Volksausdruck für Fleischbrühe, nach dem alten volkstümlichen General v. Wrangel (geb. 1784, † 1874).

Wrede, bayrisches Fürstenhaus: choucroute à la ~, Sauerkraut mit Kalbskopf.

Würfel; dés; dice: ~ von Gefrorenem; dés en glace; dice of ice cream (siehe M 1312); ~-Ragout; fz und e salpicon (siehe M 1177); ~-Zucker siehe sucre.

Wurmnudeln = Faden-Nudeln.

Wurst, große u. dicke ~ (Mett~), saucisson; dünnere (Brat~), saucisse; engl. sausage; Blut~, boudin; Leber~, andouille (s. M 565, 566, 590—593); ~-Händler s. boudinier und charcutier; ~-Suppe; brouet d'andouilles; pudding-broth.

Wurstgift entsteht d. schlechtes Kochen, ungenügendes Räuchern und unordentliche Aufbewahrung.

Wurstler = Schweinschlächter.

Würzburg, Stadt in Bayern, bekannt durch die Leisten-, Stein- u. Schaumweine (J. & M. Oppmann, F. A. Siligmüller).

Würze s. assaisonnement; épice.

Wurzel; racine; root; Suppe mit dreierlei ~n, consommé aux trois racines (siehe M 162); ~-Sellerie, célerie-rave; celeriac, turnip celery (siehe M 986).

würzen siehe assaisonner.

Wüsten-Eierkuchen, omelette du désert (siehe M 1122).

Wutki, Wuttki = Wodka.

X.

Xavier (fz), Xaver, männl. Vorname, nach Xaver, Herzog von Sachsen (1730—1806) benannt: consommé de volaille, potage, perche, petits homards à la ~, siehe M 163, 233, 363, 433.

Xérès; Xeres, Jerez; sherry, berühmtester Wein Spaniens aus d. Gegend von Jerez de la Frontera in der Provinz Cadiz. Der ~ muß vier bis fünf Jahre lagern u. wird nach fünfzehn bis zwanzig Jahren vorzüglich. Die bekanntesten Sorten sind: Montilla oder Amontillado, Mazanilla, Pajarete, Tinto di Rota, Pero Jimen oder Pedro Jimenez und der Moscatel (siehe M 1813—1814).

Ximenes, richtiger Pero Jimen oder Pedro Ximenez, spanischer Xereswein.

xiphias e, Schwertfisch.

Y.

yacaphaltaoc (m) fz, mexikanische Wildente; broad-bill (M 836).

yaeou (m) fz, Jaku, am. Waldhuhn; guan (siehe M 836).

yam (m) fz, e, Yamswurzel, tropische Brotwurzel.

yamboo e, siehe jambelonge.

Yankee engl, volkstümliche Bezeichnung der im Lande geborenen Bewohner der Ver. Staaten: sauce à la ~, am. Weinsose.

Yaourt oder **Ya-ust,** türkischer Kühltrank, Kefir.

yeast e, siehe levure.

yelk, yolk e, Eigelb, Eidotter.

yellow e; gelb; jaune.

Yellowstone-Hotel, Hotel in d. großen Nationalpark i. Nordwesten der Ver. Staaten: chevreuil à la ~ (s. M 851).

yema, auf span. Manier eingemachte Eidotter.

yeux fz, siehe oeil.

yolk siehe yelk.

York, Stadt in der engl. Grafschaft Yorkshire, berühmt durch Schweinezucht u. Schinken, auch engl. Herzogtitel: jambon d'York (s. M 581); pâte à gâteau d'York (siehe M 1348); garniture de ~ pudding (siehe M 1177).

Yorkshire, engl. Grafschaft (s. York): merluche, dinde à la ~, s. M 354, 670; salade à la ~ ploughman, Lattich-Salat mit Theriak; ~-Stilton siehe Stilton.

young e; jung; jeune: ~ America(ns), am. Käse.

Yquem; Château-(d-) ~, berühmter frz. Weißwein aus d. Gebiete von Sauternes.

Ys(s)op; hysope; hyssop, Mutter-Pflanze, deren Blätter als feines Küchen-Gewürz benutzt werden.

Yvorne, Waadtländer Weißwein.

yntká bnreghi, türk. Fleischpastete.

Z.

zabayon siehe sabaillon.

Zacherl-Bräu, Münchener Brauerei, bekannt durch ihren Salvator.

Zagel, Schwanz(stück) v. Rind, Kalb usw.

zähe; dur, tenace; tough.

Zahnstocher siehe cure-dent.

zaja sloven., gerollter Strudelteig mit Rindfleisch- od. Hühner-Fülle.

Zämmel = Ziemer.

zampetti, it. Schafkäse.

zamponi (di Modena) it, Schweinefleisch, Nieren, Schweinefett gehackt, in die abgezogene Haut von Schweinsfüßen gefüllt und geräuchert (siehe M 595).

☞ Alle vorkommenden Abkürzungen sind auf Seite 8 erklärt.

Zander siehe sandat.

Zante, griech. Insel, bekannt durch die ~-Rosinen.

zart; tendre, délicat; tender.

Zärthe, im Donau-Gebiet und in Norddeutschland weit verbreiteter Fisch.

Zauber-Törtchen; magiciennes; magicians. Törtchen aus drei verschiedenfarbigen Teigsorten.

Zebu, indischer Buckelochs.

Zedrat siehe cédrat.

Zehrwurz, auch Karaibenkohl; chevalet, chou poivré; cuckoo pintle; ägyptische ~ siehe colocasie.

Zeller, Zellerie = Sellerie.

Zellerthäler, Pfälzer Weingattung.

Zelteln, Zelten südd., bonbonartiges Zuckerzeug, Plätzchen.

Zeltinger, Mosel-Wein.

zéphyr(e) (m) fz; Zephyr (lauer, sanfter Wind), leichter Schaumpudding (siehe M 1261); ~ d'oeufs, leichter Pudding von Eiern und Butter (siehe M 1115); farce à ~, Rahmfüllsel von Geflügel (siehe M 742).

Zerbst, Stadt und Kreis in Anhalt, bekannt durch »Bitterbier«.

zerhacken; hacher; to cut up (meat), to hash.

zerlegen = tranchieren; beim Schlachten zerhauen, in Stücke hauen.

zerpflücken (beim Fisch) = ausgräten; désosser; to bone.

zerschleichen (Butter) = zerlassen.

zerschneiden; trancher, découper, dépecer, mincer; to slice, to cut, to carve. [sliced.

zerschnitten; tranché (m), ~e (f);

zeste (m) frz; fein abgeschälte Streifen der obersten Zitronen-, Orangen- u. Pomeranzen-Schalen; (lemon, orange) peel: riz au ~ de citron, d'orange, appareil de génoise aux amandes et aux ~s, siehe M 1255, 1342.

Zetteln, Salat-Gurken.

Zibeben, Cibeben, große ovale Rosinen; raisins de Damas; cubebs.

Ziehorie, Cichorie, aus d. Wurzel von Cichorium hergestellter Ersatz oder Zusatz d. Kaffeebohne.

Ziege; chèvre; goat; junge ~, Zicklein, Geiß; chevreau; kid (s. M 528); ~n-Bart s. barbe-de-bouc; salsifis; ~n-Käse siehe fromage.

Ziegel-Eis, Gefrorenes, in Form eines Ziegels gepreßt.

Zieger, I. der feste Niederschlag der durch eine Säure zum Gerinnen gebrachten Milch. II. der käsige Niederschlag, welcher nach Bereitung des Käses aus der Sirte od. Sirpe, d. h. den zum zweitenmal zum Gerinnen gebrachten Molken gewonnen wird; der aus diesem Rückstande bereitete magere Käse.

Ziemer, I. Rückenstück, besonders beim Reh, seltener b. Hirsch, Renntier, d. Gemse, Wildschwein, wo man gewöhnlich Rücken sagt; cimier, filet (bei Hirsch, Reh und Gemse), selle (bei Hammel und Lamm); saddle, loin, buttock; II. Krammetsvogel.

Zierotin: Karl von ~, Landes-Hauptmann von Mähren (1564—1636), kämpfte für Heinrich IV. in Frankreich: oeufs à la marquise ~ (siehe M 1096).

Zierspießchen = Spießchen.

Ziger = Zieger.

Zigeuner(in); bohémien(ne), cigain, cygain, tsigane, zingane (s. d.); gipsy: goulasch des bohémiennes, Zigeuner-Gulasch.

Zimt siehe cannelle.

Zindel, Zingel, Fisch d. Donaugebietes aus d. Familie d. Barsche.

Zinfandel, kaliforn. Rotwein.

zingane, zingari, fz. auch **zingara, cigain, cygain, tsigane, bohémien (bohémienne);** Zigeuner, ~in, zigeunerisch; gipsy, Bohemian, gipsy like; à la zingara wird namentlich für bunte, rot gefärbte

Speisen gebraucht: côtelettes d'agneau, hachis de boeuf salé, côtelettes de mouton, tranches de jambon de Bayonne, côtelettes de veau, noisettes de veau, chapon, estomac de poularde, perdreaux, oeufs frits, sauce, pouding à la zingara, siehe M 452, 478, 538, 576, 608, 624, 664, 705, 815, 1095, 1148, 1293.

Zingel = Zindel.

Zipolle siehe ciboule.

Zirbelnuß, den Pinien-Kernen ähnliche Nuß der Zirbel-Kiefer, findet zu Leckereien und Ölgewinnung Verwendung.

Zitronat siehe citronnat.

Zitrone siehe citron u. lemon; ~n-Suppe, potage de citron (siehe M 256); mit Gefrorenem gefüllte ~n, citrons glacés oder en surprise (siehe M 1308); ~n-Schale s. zeste.

Znaimer, mährischer Weiß- u. Rotwein.

Zollen, Wiener Gebäck.

Zopf (Gebäck), siehe tresse.

zouave (m) fz; Zuave, Soldat d. leichten frz. Infanterie; zouave: omelette à la ~ (siehe M 1122).

zrázy siehe szrászy.

zuchetti (m) fz, it, e, Speise aus Apfelsinen und kleinen Kürbissen.

Zucker siehe sucre; ~-Bäckerei siehe confiserie; pâtisserie; ~-Bäckerteig, pâte à confiserie (siehe M 1346); ~-Birne, blanquette, roussette; ~-Bohnen siehe dragées; ~-Brot siehe biscuit; ~-Erbsen siehe dragées; pois; ~-Glasur, glace de sucre (siehe M 1345); ~-Guß; glace; icing, glace (siehe M 1343); ~-Kügelchen; pastilles; drops (siehe M 1417); ~-Plätzchen = ~-Kügelchen; ~-Rübe s. bette; ~-Schaummasse, appareil de meringue (s. M 1343); ~-Sirup; mélasse; molasses; ~-Teig; pâte frolle, pâte sucrée; frolle paste (s. M 1347); mürber ~-Teig; pâte brisée au sucre; short paste with sugar (s. M 1346); harter ~-Teig; pâte d'office; office paste (siehe M 1348); ~-Teig-Ringe; berlans (s. M 1357); ~werk; bonbons; candies (s. M 1415, 1416, 1419); ~-Wurzel; chervi(s); skirret (siehe M 990).

Zuckerhandler, mähr. Wein.

zuckern; sucrer; to sugar.

Zunge; langue; tongue; Katzen-~n (Gebäck); langues-de-chat; cat-tongues (siehe M 1393); Lamm-~; langue d'agneau; lamb's tongue; Rinds-~; langue de boeuf; beef tongue; See-~ s. sole; ~n-Wurst (südd. Rotwurst); saucisson de langue; pig's tongue sausage (s. M 583).

Zunkel-Beere = Heidelbeere.

zupa poln, Suppe (siehe M 285).

zupfen = ausgräten (bei Fisch); ge- oder zerzupfter Fisch, besonders Kabeljau, Stockfisch.

zuppa (f) it, Suppe.

Zur, oberschles. Gericht, ragoût à la silésienne (siehe M 1059).

Zürbelnuß = Zirbelnuß.

zuric(h)ois (m), ~e (f) fz; zürcherisch, v. Zürich (Stadt d. Schweiz); from Zurich: ris de veau à la ~e (siehe M 641). ~ (oder zurichs), Züricher Schnittchen, Kuchen-Gebäck (siehe M 1414).

zurichten (Geflügel usw.); dresser; to dress.

Zwärg, Zwärgel, ostpreußischer Sauermilch-Käse.

Zweckerln österr., Mehlspeise, quadratförmige Scheiben.

Zweckessen; banquet; public dinner, banquet.

zwei; deux; two.

Zweig s. branche.

Zweikorn, Emmer, ist eine Art [Dinkel.

Zwerg-Bohne siehe haricot; ~-Dorsch; capelan; ~-Trappe siehe canepetière.

Zwetsche, Zwetschge, Zwetschke südd, = Pflaume.

Zwieback; biscotte; rusk (s. M [1357).

Zwiebel siehe oignon.

Zwischen-Gericht s. entremets.

Zwischen-Rippenstück s. entrecôte.

Benennung des Hotel- und Restaurant-Personals.

Französisch-deutsch-englisch.

In vielen Fällen ist eine treffende, kurze Übersetzung der fremdsprachigen Ausdrücke nicht möglich; wir haben jedoch solchen Bezeichnungen eine deutsche Erklärung beigefügt. Beim Küchenpersonal läßt sich keine genaue Grenze bezüglich der Obliegenheiten der einzelnen Köche ziehen, weil die Arbeit eben der Zahl der zur Verfügung stehenden Kräfte entsprechend verteilt wird. Der eingebürgerte Gebrauch einzelner Länder und Gegenden, ja einzelner Geschäfte ändert in dieser Beziehung auch manches.

aide, le, französ., wörtlich Gehilfe, Helfer, Unter . . . . .; Hilfsköche nennt man kurzweg aides (oder commis), englisch assistants, helpers. In der Küche nennt man im Englischen die neben d. Chef beschäftigten Hilfsköche in kleineren Häusern in ihrer Reihenfolge second (2.), third (3.) usw. cook oder auch assistant cooks. Auch Kellner werden mit aide bezeichnet; so kennt man aide de salle, Saalkellner, engl. hall waiter; aide de restaurant, Restaurations-Kellner, engl. (assistant) restaurant waiter; aide d'étage, Hilfszimmerkellner (auch Omnibus genannt); engl. assistant room waiter.

argentier, le, französ., Silberputzer, engl. silver cleaner; argentier d'étage, Silberputzer für die einzelnen Etagen, englisch silver cleaner for the rooms.

assistant e, Assistent, Gehilfe, Stellvertreter, Unter- . . .; assistant cook, Unterkoch; assistant manager, stellvertretender (zweiter) Direktor (siehe auch aide).

Aufwärter siehe garçon; marqueur; sommelier; steward.

Bäcker siehe boulanger.

badigeonneur, le, französ., der Tüncher, engl. the whitewasher.

bagageman e, siehe homme.

baker e, siehe boulanger.

bar e, der Schenktisch, das Büffett, die Bar, an der in Amerika und England die Getränke meistens stehend eingenommen werden; bartender oder barkeeper, der Schenkkellner, der hinter der Bar arbeitet, die bestellten Getränke den Gästen vorsetzt usw.; barmaid, in England das Büffett-Fräulein, das Schenkmädchen, Kellnerin.

barber engl., siehe barbier; coiffeur; friseur.

barbier, le, franz., der Barbier; engl. the barber.

bellboy e, in amerikan. Hotels

der Junge, der die elektrischen Klingeln beantwortet, kleine Aufträge für die Gäste besorgt usw.

Beschließerin siehe femme.

Billard-Kellner siehe garçon; marqueur.

blanchisseuse, la, französ., die Wäscherin, d. Bleicherin, englisch laundress.

Bleicherin siehe blanchisseuse.

bookkeeper e, s. Buchhalter.

bootblack e, siehe homme.

boucher, le, französ., der Fleischer, Schlächter, englisch the butcher, ist dem garde-manger beigegeben; seine Pflichten erklären sich aus seinem Namen.

boulanger, le, französisch, der Bäcker; engl. the baker.

Bratenkoch siehe rôtisseur.

Buchhalter, teneur de livres, secrétaire de livres; englisch bookkeeper.

Büffett-Fräulein, dame de buffet oder fille de buffet, engl. barmaid; Büffet-Kellner, garçon de [buffet.

butcher e, s. boucher.

butler e, s. caviste; sommelier.

cabinet maker e, s. menuisier.

cafetier, le, franz., der Kaffeekoch, the coffee cook; cafetier de restaurant, der Kaffeekoch für das Restaurant; hat in Paris einen kleinen heizbaren Wagen, mit dem er von Gast zu Gast fährt und den Kaffee vor ihren Augen zubereitet; außerdem cafetier = Kaffeehaus-Inhaber, Kafetier.

caissier, le, französ., der Kassierer, englisch cashier. In Frankreich, England, Amerika usw. hat jedes Restaurant eine Kassa, an der die vom Kellner dem Gaste eingehändigten bons, checks usw. bezahlt werden; caissier principal, der erste (Haupt-) Kassierer, first cashier, head cashier; souscaissier, Unter-Kassierer, stellvertretender Kassierer, assistant cashier; caissier de salle, Saal-K., hall cashier.

caissière, la, französ., die Kassiererin, (lady) cashier.

captain engl., in amerikan. Hotels der Abteilungs-Kellner, dem vom Oberkellner die Aufsicht über seine Abteilung übertragen und der für diese verantwortlich ist.

carrier e, siehe porteur.

cashier e, siehe caissier.

casserollier, le, französ., Kasserollen-Putzer, englisch casserole cleaner.

caviste, le, französ., der Kellermeister; engl. (in herrschaftlichen Häusern) butler, in d. Hotels wine steward; der erste Kellermeister heißt französ. chef caviste, seine Gehilfen heißen aides caviste.

chef, le, franz., das Oberhaupt, der Vorgesetzte, in der Hotelküche der erste Koch; auch im Deutschen u. Englischen gebraucht man Chef oder le chef. Man unterscheidet: chef directeur (auch chef de cuisine), oberster Küchen-Chef, engl. headcook, chiefcook; er hat alle Einkäufe zu besorgen oder zu kontrollieren, die ganze Organisation der Küche in den Händen, ist aber auch vollständig dafür verantwortlich. In ganz großen Häusern werden diese Pflichten auch an zwei Chefs verteilt. Der chef administrateur macht d. Einkäufe und stellt die Speise- und Tafel-Karten auf; ihm steht der chef executiv zur Seite, der die Arbeiten der Küche leitet und beaufsichtigt. Ist nur ein chef directeur da, so steht ihm ein sous-chef de cuisine zur Verfügg., der seine Vertretung übernimmt und der namentlich auch darauf achtet, daß nur gut zubereitete Speisen die Küche verlassen. Darauf folgt der chef de partie, Oberkoch für eine bestimmte Abteilung. Da es in großen Küchen für den chef directeur ein Ding der Unmöglichkeit ist, alles übersehen zu können, hat man die Küche in verschiedene Abteilungen od. parties, eingeteilt, denen Unter-Chefs, chefs de partie, vorstehen, die je nach Größe

des Geschäftes eine Anzahl aides od. commis unter sich haben. Der chef de partie ist dem chef directeur gegenüber für seine Abteilung verantwortlich. Im allgemeinen teilt man die chefs de partie wie folgt ein: chef saucier, chef entremetier, chef garde-manger, chef rôtisseur, chef restaurateur und chef pâtissier. Ist aber das Personal ein besonders zahlreiches, so kommt dazu noch vielleicht ein chef poissonnier, ein chef de fourneau, ein chef glacier, ein potagier u. ein grillardin (s. d.). In ersten Restaurants wird in den meisten Fällen bei besonderen Gelegenheiten, wenn ein außergewöhnlich großer Andrang zu erwarten ist, ein chef tournant angestellt, der, wie sein Name besagt, überall einzuspringen hat, wenn eine Abteilung plötzlich mit mehr Aufträgen überhäuft wird, als sie möglicherweise liefern kann. Selbstverständlich kann dieser Posten nur von einem durch und durch erfahrenen Koch ausgefüllt werden, der im stande ist, allen Anforderungen zu genügen und der auf allen Gebieten der Kochkunst Bescheid weiß. Auch außerhalb der Küche hat sich die Bezeichnung chef für die Vorsteher einzelner Abteilungen im Hotelbetriebe eingebürgert. Man kennt z. B. noch einen:

chef de bureau de réception, Angestellter, dem der Empfang d. Gäste, das Anweisen u. Vergeben der Zimmer usw. obliegt, englisch reception clerk; ihm ist in ersten Häusern ein sous-chef de bureau de réception, engl. assistant reception clerk, beigegeben. In Deutschland sagt man nur chef de réception (zweiter Direktor).

chef de cave centrale, Haupt-Wein-Kontrolleur, engl. head butler, head wine steward.

chef de (du) rang, Kellner im Restaurant, der einen bestimmten Tisch oder eine Abteilung hat u. dafür verantwortlich ist, englisch captain.

chef qui recevait la marchandise, nimmt alle für das Hotel ankommenden Waren in Empfang; ihm steht in großen Häusern ein sous-chef für denselben Zweck zur Seite. In England und Amerika besorgt dies der steward.

chef de salle, Saal-Oberkellner, engl. hall headwaiter.

chef sommelier d'étage, Zimmeroberkellner, engl. head waiter for the rooms; seine Untergebenen heißen aides sommelier d'étage, engl. room waiters.

clerk, e, Sekretär, Büreaubeamter, Schreiber. Der clerk hat in amerikanischen Hotels den Gästen d. Zimmer anzuweisen, er besorgt die Post an die Gäste und von ihnen, führt d. Fremdenbuch usw.

coachman e, siehe cocher.

coal-carrier e, siehe porteur.

cocher, le, franz., der Kutscher; engl. the coachman.

coffee-cook e, siehe cafetier.

coiffeur, le, französ., der Haarkünstler, Friseur, englisch barber, hairdresser.

commis, le, französ., Kommis; die Hilfsköche der einzelnen Partien, die einem Chef unterstellt sind, nennt man neben aides auch commis, so z. B. commis entremetier, commis garde-manger, commis restaurateur usw.

commissionaire, le, französisch, Kommissionär, in großen Hotels ein Angestellter, der z. B. Theater- u. andere Billets besorgt und sonstige kleinere Aufträge übernimmt; im allgem. Gebrauch heißt commissionaire auch Dienstmann, Gepäckträger, Lohndiener.

concierge, le, französ., d. Hausverwalter, Portier, englisch doorkeeper; concierge heißt im allgemeinen mehr der Portier der Privathäuser, in den Hotels sagt man portier; trotzdem spricht man auch

z. B. von einem concierge de nuit, Nachtportier, engl. night porter usw. (siehe auch portier). In der Schweiz, in Südfrankreich, Italien usw. nennt man d. Hotel-Portier concierge; unter portier (d'étage) versteht man mehr d. Hausdiener.

conducteur, le, franz., der Kondukteur, Führer von Reisegesellschaften, englisch conductor, in Deutschland auch Begleiter der Hotel-Omnibusse oder Hotelequipagen, mit oder ohne Livree.

confectioner e, siehe confiseur.

confiseur, le, französ.; der chef confiseur mit seinem Gehilfen, dem commis confiseur, ist der Zuckerbäcker oder Konditor; er fertigt alle Zuckerwaren, Bonbons usw.; engl. confectioner.

contrôleur, le, franz., der Kontrolleur, Oberaufseher, engl. controller; contrôleur de toute la maison, Oberaufseher über das ganze Hotel, engl. chiefcontroller of the establishment; contrôleur des bons, Kontroll. der Kellner-Bons, engl. controller of the waiters checks.

cook e, Koch; head cook, erster, Oberkoch, second cook, zweiter, Hilfskoch. Im Englischen kann mit cook sowohl ein männlicher wie weiblicher Koch gemeint sein; siehe aide; chef; commis; cuisinier; cuisinière.

cordon bleu, le, französisch, das blaue Band, siehe cuisinière.

courrier, le, französ., der Kurier, herrschaftlicher Reisebegleiter, engl. courier.

coutelier, le, eigentlich Messerschmied, in der französ. Küche Messerputzer; engl. silver cleaner.

cuisinier, le, französ., d. Koch (im allgem., landläufigen Sinne), engl. cook.

cuisinière, la, französ., die Köchin, the (woman) cook. Geprüfte Köchinnen erhalten in Frankreich d. Beinamen »cordon bleu« (blaues Band) nach einem gleichnamigen ehemaligen Frauen-Orden.

décorateur, le, franz., der Dekorateur, engl. the decorator.

Dienstmädchen siehe servante.

directeur général, le, französ., General-Direktor; er hat die vollständige Oberleitung des Hotels in allen seinen Teilen; engl. the manager. Ihm ist beigegeben ein directeur gérant, stellvertretender Direktor, engl. assistant manager oder submanager, und ferner ein directeur surveillant, englisch superintendent, dem die Aufsicht über die Angestellten obliegt.

directrice, la, französ., eigentlich die Direktorin, meistens aber d. Buchhalterin; auch die Dame, die die Aufsicht über das weibliche Personal führt und die betreffenden Abteilungen verwaltet.

dishwasher engl., siehe laveur; plongeur.

Dolmetscher siehe interprète.

domestique, le und la, französ., Bedienter, Diener, Magd, Hausmädchen, englisch domestic; Plural domestiques, Gesinde, Dienerschaft, englisch domestics; domestique (de l'hôtel), der Hausknecht, Hausdiener, engl. porter; domestique de place, Lohndiener, engl. man servant, footman hired by the day.

électricien, le, französ., Elektriker, in großen Hotels Ingenieur für die elektrische Beleuchtung, engl. electrician.

elevator e, Aufzug, elevatorboy, elevatorman, liftman, der Angestellte, der den Aufzug besorgt.

employé, le, französ., Beamter, Angestellter, Arbeiter, engl. employee; employé au bureau des lettres, dieser empfängt die Briefsendungen, er verteilt sie an die Adressaten und besorgt die Briefsendungen der Gäste; employé au bureau de téléphon d'hôtel, Angestellter, der das Haustelephon zu versehen hat; employé au bureau des paquets et de téléphon de ville, Angestellter, der Pakete aufzube-

wahren, abzuliefern u. ferner das d. Gästen zur Verfügung stehende Telephon zu besorgen hat.

engineer e, siehe ingénieur; machiniste.

entremetier, le, franz., hat alle Suppen, alle Gemüse (wenn kein légumier angestellt ist), alle Garnituren (mit Ausnahme der zum Entrée) und die Mehlspeisen, bei denen kein Zucker zur Verwendung kommt, zu besorgen.

femme, la, französ., die Frau, d. Frauenzimmer; (woman), maid; femme de chambre, Zimmermädchen, chambermaid; la femme de chambre des employés, Zimmer-Mädchen für die Zimmer der Angestellten, chambermaid for the employees; femme de charge, Beschließerin, Aufseherin d. Wäsche, des Silberzeugs usw.; femme de cuisine, d. Küchenmagd, englisch kitchenmaid.

Fensterputzer siehe homme.

ferblantier, le, französisch, der Klempner, engl. the tinsmith.

Feuermann siehe fournier.

fille, la, franz., die Tochter, das Mädchen, das Fräulein, engl. maid; fille de bar, Barfräulein, Büffett-Fräulein, engl. barmaid.

fireman e, siehe fournier.

Fischkoch siehe poissonnier.

fishcook e, siehe poissonnier.

Fleischer siehe boucher.

fourneau, le, französ., der Kochherd; chef de fourneau, der für d. Herd angestellte Koch, engl. cook for the range.

fournier, le, franz., Feuermann, auch Feuer-Anzünder, engl. fireman; im Volksmund ist fournier auch der den Kaffee eingießende Kellner.

Fremdenführer siehe guide.

friseur, le, französ., der Haarkünstler, Friseur, engl. the barber, hairdresser.

galley e, Schiffsküche, französ. cuisine (de vaisseau); galley boy, Küchenjunge auf Schiffen.

galopin, le, französ., Volksausdruck für Küchenjunge.

garçon, le, franz., Kellner, Diener, Marqueur, Aufwärter, wird eigentlich nur für Kellner in geringeren (Bier-) Lokalen gebraucht, sonst sommelier, englisch waiter. Garçon d'office, Kellner, dem die Bedienung des Personals obliegt; garçon de bar, Barkellner, Schankkellner; englisch bartender, barkeeper; garçon pour le billard, garçon pointeur, Billard-Kellner, pool waiter, billiard waiter; garçon de domestiques, Dienerschafts-Kellner; garçon de salle, Saalkellner, Speisenträger; garçon de cuisine, Küchenhelfer, der Gemüse putzt, aufräumt usw., engl. kitchen help, auch Küchenjunge, engl. kitchenboy; garçon de magasin de comestibles, verwaltet Speise-Vorräte.

garde-manger, le, französ., die Speisekammer; ihr steht ein chef de garde-manger mit einer Anzahl commis garde-manger vor; diesen fallen die Behandlung des rohen Fleisches, das Anrichten der kalten Platten, die Herstellung der kalten Sosen und Pastetchen, der Garnituren und Füllsel, sofern sie aus rohem Fleische bestehen, zu.

garderobier, le, französisch, der Kleideraufbewahrer (von la garderobe), la garderobière, die Kleideraufbewahrerin. Im Deutschen sagt man auch einfach der Garderobier und die Garderobiere. In England heißt die Garderobe im allgemeinen wardrobe, die Garderobe speziell f. Damen cloakroom, in Amerika jedoch im Volksmund die für Herren bei öffentlichen Veranstaltungen u. in öffentlichen Lokalen hatbox. Garderobier muß im Englischen umschrieben werden, z. B. wardrobe keeper, cloakroom keeper. In großen Hotels, wo in den einzelnen Abteilungen Garderoben eingerichtet sind, kennt man z. B. auch einen garderobier de salle, garderobier de restaurant usw.

Gemüsekoch siehe légumier.

Geschirrwascher siehe laveur; plongeur.

glacier, le, französisch; der chef glacier besorgt mit seinen commis glacier alles Gefrorene, Bomben, Charlotten, Sorbetts usw.

Gläser-Putzer siehe laveur.

gouvernante d'office, la, franz., ersetzt in kleineren Hotels den magasinier, gibt die Rohmaterialien usw. für die Küche aus, übernimmt zuweilen auch das Kaffeekochen.

grillardin, le, französ., der für d. Bratrost (grill) angestellte Bratenkoch; grill cook.

grillroom e, in England eigentlich ein Restaurant, in dem fast nur am Rost gebratene Speisen verkauft werden, doch gebraucht man den Ausdruck mehr für Frühstücks-Stube im allgemeinen. Das Wort ist auch in das Französische übergegangen. Man kennt an Personal einen caissier de grillroom, einen chef de rang de grillroom, cuisinier de grillroom usw.

guide, le, französisch, Führer, Fremdenführer, engl. guide.

hairdresser engl., siehe coiffeur; friseur.

hallboy e, Junge, der in den Vorsälen und Vestibülen aufgestellt ist, Thüren öffnet usw.

Hausdiener, Hausknecht siehe domestique; portier.

headwaiter e, Oberkellner, siehe chef; maître d'hôtel; sommelier.

Hilfskoch siehe aide.

homme, le (l'homme), franz., der Mensch, die Mannsperson, englisch man; homme de bagages, Kofferträger, engl. porter, bagageman, luggage porter; homme de cave du jour, Weinausgeber, engl. wine steward; homme d'élévateur, Aufzugsbedienter, engl. lift man, elevator man; homme pour débarraser les assiettes et l'argenterie de salle, der Angestellte, der im Speisesaal schmutziges Geschirr aufräumt und es zum Aufwaschen gibt; homme pour les bottes de clients, Stiefelputzer, engl. bootblack, auch kurz boots; homme pour nettoyer la cuisine, Küchenreiniger, englisch kitchen cleaner; homme pour nettoyer les fenêtres, der Fenster-Putzer, engl. window cleaner.

hors-d'oeuvriers, les, französ., die Anrichter für Vorgerichte, die auch alle hors-d'oeuvre für das Restaurant anzurichten haben.

hôtelier, l'hôtelier, der Hotel-Besitzer, engl. hotel keeper.

ingénieur, le, franz., Ingenieur, der d. Heizung, Beleuchtung usw. unter sich hat, engl. engineer.

Installateur siehe plombier.

interprète, le, französisch, Dolmetscher, Übersetzer, engl. interpreter.

joiner e, siehe menuisier.

ironer e, siehe repasseuse.

Kaffeekoch siehe cafetier.

Kasserollen-Putzer siehe casserollier.

Kassierer siehe caissier.

Kellermeister siehe caviste.

Kellner siehe aide; marqueur; garçon; sommelier.

kitchen-cleaner e, siehe homme.

kitchenhelp e, siehe garçon.

kitchenmaid e, siehe servante.

Klempner siehe ferblantier.

Koch siehe aide; chef; commis; cook; cuisinier.

Köchin siehe cuisinière.

Kofferträger siehe homme.

Kohlenträger siehe porteur.

Konditor siehe confiseur.

Küchenhelfer siehe garçon.

Küchenjunge siehe galopin; garçon; marmiton.

Küchenmagd siehe femme; servante.

Küchenreiniger siehe homme.

Kutscher siehe cocher.

laundress e, siehe blanchisseuse; laveuse.

laveur des assiettes, le, französ., Tellerwascher, engl. dish washer;

laveur de verrerie, le, französisch, Gläser-Putzer, cleaner, (washer) of the glassware.

laveuse, la, französ., die Wäscherin, englisch laundress, washwoman.

légumier, le, französ., Gemüsekoch; cook for the vegetables.

lift = elevator (s. d.).

liftman e, s. elevator; homme.

linen keeper e, siehe lingère.

lingère, la, Weißzeug-Beschliesserin, engl. linen keeper.

locksmith e, siehe serrurier.

Lohnbedienter, Lohndiener s. commissionaire; domestique.

Lohnkellner, Tageskellner, die nur bei zu erwartendem besonderen Andrange angestellt werden; französ. garçons du jour, englisch waiters hired by the day.

luggage porter e, siehe homme.

lunchman engl., in Amerika der Koch oder auch Kellner, der die kalten Speisen in Restaurationen besorgt.

machiniste, le, französ., der Maschinist, der die Heizungs- u. Beleuchtungs-Maschinen unter sich hat, engl. machinist, engineer (s. ingénieur).

magasinier, le, französisch, verwaltet die Vorräte und liefert den jeweiligen Bedarf d. einzelnen Artikel an die Küche; engl. steward.

Magd siehe servante.

maître, le, französ., der Meister, Herr, engl. master; maître d'hôtel, Haushofmeister, bei uns oft Oberkellner, engl. etwa steward; maître garçon, Oberkellner, englisch head waiter.

Maler siehe peintre.

manager e, siehe directeur général.

marker e, siehe marqueur.

marmiton, le, französ. Volksausdruck für Küchenjunge.

marqueur, le, französisch, Aufwärter, Zähler, Marqueur beim Billard. In manchen Gegenden (Österreich) bezeichnet man mit Marqueur den Kellner überhaupt; engl. (billiard) marker.

Maschinist siehe machiniste.

menuisier, le, französisch, der Schreiner, Tischler, engl. the cabinet maker, joiner.

Menüschreiber siehe secrétaire.

messenger e, Bote, französisch messager.

Messer-Putzer siehe argentier; coutelier.

Nachtportier siehe concierge.

Nachtwächter siehe watchman.

nightcook e, Nachtkoch in Restaurants, die nachts offen sind.

night porter e, siehe concierge.

night watchman e, s. watchman.

Oberkellner siehe chef; maître; sommelier.

Oberkoch siehe chef.

omnibus e, in amerikanischen Restaurants ein Hilfskellner, der nicht bedient, sondern Geschirr abträgt, Wasser bringt und andere Nebenarbeiten besorgt; Deutschland: Omnibus = d. Hilfskellner (Zuträger) d. Zimmerkellner usw.

oysterman e, der für Austern angestellte Koch (in Amerika).

page fz. u. e, Junge, der Gänge besorgt, Thüren öffnet usw.

painter e, siehe peintre.

pantry e, Speisekammer, Speiseschrank; pantryman oder pantry girl, verwalten in amerikanischen kleineren Restaurants die Speise-Kammer, machen die Butter in Scheibchen zurecht, geben Milch aus usw.

paper hanger e, siehe tapissier.

pastry cook e, siehe pâtissier.

pâtissier, le, französ.; dem chef pâtissier mit seinen commis pâtissier liegt die Herstellung aller Süßspeisen und der zu Garnituren beim Entrée verwendeten Teigwaren ob, engl. pastry cook.

peintre, le, französ., der Maler, engl. the painter.

Piccolo, Volksausdruck f. Kellnerlehrling, namentlich in Österreich und Bayern.

Plätterin siehe repasseuse.

plombier, le, französisch, der Bleiarbeiter, der Installateur (Gas, Wasser usw.), engl. the plumber.

plongeur, le, französ., Geschirr-Wascher, Kasserollen-Putzer; dish-washer, potwasher.

plumber e, siehe plombier.

poissonnier, le, französ., der für die Zubereitung der Fische angestellte Koch, engl. fish cook.

pool waiter engl., siehe garçon; marqueur.

porter e, siehe concierge; porteur; portier.

porteur, le, französ., der Träger (nicht zu verwechseln mit le portier), engl. porter, carrier; porteur de charbon pour les étages, Kohlenträger für die Etagen, coal carrier for the rooms.

portier, le, französ., der Pförtner, der Portier, in Pariser Privathäusern le concierge, englisch (hall) porter. Das englische porter entspricht eigentlich nicht ganz dem französischen portier, es bedeutet mehr Hausdiener; viele der Pflichten des Portiers in kontinentalen Hotels fallen in England u. Amerika dem clerk (Sekretär) zu; der Hauptportier heißt auch in franz. Hotels concierge chef. Unter portier d'étage versteht man in der Schweiz, Südfrankreich u. Italien den Hausdiener (in den Stockwerken).

potagier, le, frz., der Suppenkoch, soup cook.

pot washer e, Reiniger der eisernen Töpfe.

repasseuse, la, französisch, die Plätterin, engl. ironer.

restaurateur, le, französisch; in Hotels, mit denen ein Restaurant verbunden ist, fallen dem (chef) restaurateur und seinem commis restaurateur die Herstellung der im Restaurant gebrauchten Speisen, der nach der Karte eingehenden Bestellungen usw. zu. Meist wird dem restaurateur alles schon fertig von den anderen parties geliefert. Restaurateur = Gastwirt.

roast cook e, siehe rôtisseur.

rôtisseur, le, französisch, der Bratenkoch; er hat alle unzerlegten Stücke (also auch z. B. boeuf braisé, alle Braten und Fritüren) zu besorgen, engl. cook for the roasts. Chef rôtisseur ist der erste Bratenkoch, commis rôtisseur sein Gehilfe.

runner e, in amerikanischen Hotels ein Angestellter, der Gäste bei Ankunft v. Zügen, Dampfschiffen usw. für das von ihm vertretene Hotel zu gewinnen sucht. Er besorgt auch alle Billette zur Weiterreise und d. sonstigen Kommissionen der Fremden.

Saalkellner s. aide; sommelier.

Saaltochter, fille de salle, ein schweiz. Ausdruck für eine Art Kellnerin in den Hotels; bedienen an d. Table d'hôte, stammen meist aus guten Familien u. wollen sich nur ausbilden.

saucier, le, französisch, der für Herstellung der Sosen angestellte Koch, der in kleineren Häusern auch das Diner, den Fisch und die Entrées, alle Sautés, Ragouts und alles Fleisch, das Sosen hat, zu besorgen hat. Der Oberkoch für Sosen heißt in großen Häusern chef saucier, die Gehilfen heißen commis saucier.

Schlächter siehe boucher.

Schlosser siehe serrurier.

Schreiner siehe menuisier.

scullion e, Küchenmagd, auch Küchenjunge.

secrétaire, le, französ., Sekretär, Schreiber, engl. secretary, clerk. In großen Hotels hat man einen secrétaire de direction, engl. etwa manager's secretary, der schriftliche Arbeiten der Direktion, mit Ausnahme der Buchführung, besorgt, sodann secrétaire de livres d'hôtel et de contrôle des cheques d'étage, der die Buchführung unter sich hat u. die Kontrolle über

die Zahlbons der Zimmerkellner; engl. head bookkeeper; secrétaire de cuisine, d. Küchen-Buchhalter, kitchen bookkeeper; secrét. pour les menus de la maison, d. Menüschreiber für Hotel u. Restaurant; secretary who writes the bills of fare for the hotel and restaurant.

serrurier, le, franz., der Schlosser, engl. the locksmith.

servant engl., siehe domestique; servante.

servante, la, französ., d. Dienstmädchen, Magd, engl. servant girl, maid servant, (house) maid; servante de cuisine, Küchenmagd, engl. kitchen maid, kitchen girl.

Servier-Kellner; er bedient nur Gäste, kassiert aber nicht; in Ostdeutschland auch für Kellner im allgemeinen gebräuchlich.

Silber-Putzer siehe argentier; coutelier.

silver cleaner e, siehe argentier; [coutelier.

sommelier, le, französ., wörtlich Beschließer, Kellermeister (engl. butler), Weinkellner, hat sich in die landläufige Sprache in dem Sinne Kellner überhaupt eingebürgert und wird heute mehr gebraucht als garçon. Man sagt: premier sommelier, d. Oberkellner, head waiter; sommelier d'étage, Zimmerkellner, room waiter. Im Englischen macht man die vielen Unterschiede in der Benennung der Kellner nach ihrer Beschäftigung wie im Französischen und Deutschen nicht; es gibt keinen speziell gebräuchl. Ausdruck für Weinkellner od. Saalkellner usw., man sagt einfach waiter. Chef sommelier de courrier, Oberkellner für die Kuriere, engl. head waiter for the couriers; aide sommelier de courrier, der Kellner für die Kuriere, englisch waiter for the couriers.

soup cook e, siehe potagier.

Speisenträger, österr. Ausdruck für die gewöhnlichen Servierkellner, die aber nicht kassieren, zum Unterschied vom Zahlkellner; s. garçon.

steward engl., in amerikanischen Hotels der oberste Küchenbeamte, der alle Einkäufe von Nahrungs- und Genußmitteln besorgt und die Oberaufsicht über deren Verwertung und Verwendung führt. In großen Hotels gibt es eine Anzahl stewards für die einzelnen Abteilungen, denen ein head steward vorgesetzt ist. Ebenso ist in engl. Klubs der steward d. oberste Proviantmeister. Der ships-steward hat dieselben Funktionen auf Passagier-Schiffen, doch heißt man auf Schiffen auch die Aufwärter (Kellner) stewards.

stewardess engl., auf Passagier-Schiffen die Aufwärterin für die Damen-Kajüten.

Stiefel-Putzer siehe homme.

Stift, junger Kellner- od. Kochlehrling (in Deutschland). [chen.

Stubenmädchen = Zimmermäd-

submanager e, in engl. Hotels, feinen Restaurants und Klubs der stellv. oder der dritte Direktor.

superintendent engl., in großen englischen Hotels zwischen submanager u. über dem headwaiter stehend, beaufsichtigt hauptsächlich das Personal (Hauspolizei).

Suppenkoch siehe potagier.

surveilleur des entrées et sorties des employés, hat d. Kontrolle über das Ein- und Ausgehen der Angestellten, engl. time keeper.

Tapezierer siehe tapissier.

tapissier, le, französ., der Tapezierer, engl. the paper hanger.

Teller-Wascher siehe laveur.

time-keeper e, siehe surveilleur.

tinsmith e, siehe ferblantier.

Tischler siehe menuisier.

Tüncher siehe badigeonneur.

Unterkoch siehe aide.

valet, le, französ., der Bediente, der Diener, engl. valet; valet de chambre, französisch u. englisch, Kammerdiener, auch Hausdiener in Hotels.

vegetable cook e, s. légumier.

volontaire, le, französ., freiwilliger Arbeiter (ohne oder mit nur geringer Bezahlung), Volontär; zu seiner weiteren Ausbildung geht der Volontär nach seiner Lehrzeit in größere Hotels od. Küchen und muß da auch eigentlich alle Abteilungen durchmachen, obwohl er nur kurze Zeit auf jede verwendet. Vielfach sind es auch Prinzipal-Söhne usw. ohne vorherige Lehrzeit, die sich im Auslande beruflich ausbilden od. vervollkommnen mollen, bevor sie d. väterliche Geschäft übernehmen, in ein Hotel einheiraten usw.

Wäscherin siehe blanchisseuse; laveuse.

wash woman e, siehe blanchisseuse; laveuse.

watchman e, Wächter; französ. garde; night watchman, Nachtwächter, französ. garde de nuit.

Weinausgeber siehe homme.

Weinkellner siehe sommelier.

white washer e, siehe badigeonneur.

window cleaner e, siehe homme.

wine steward e, siehe caviste; homme.

yardman e, in amerikanischen Restaurants ein Mann f. gröbere Arbeiten, für Herbeischaffen von Vorräten aus dem Keller usw.

Zahlkellner, Art von Oberkellner (Österreich), der alles kassiert, mit den Wiener Cafés auch nach Deutschland gekommen.

Zimmerkellner s. sommelier.

Zimmermädchen siehe femme.

Zuckerbäcker siehe confiseur.

Die auf Speise-, Tafel- und Getränke-Karten

am häufigsten vorkommenden

Falschschreibungen.

Es kann selbstverständlich nicht unsere Aufgabe sein, noch ist es möglich, hier alle falschen Schreibweisen aufzuführen, die vorkommen können, wenn der Schreiber französische oder englische Wörter schreiben will, ohne zu wissen, wie das Wort richtig geschrieben wird, wenn er verschiedene Sprachen verwechselt, vermischt, an falscher Stelle gebraucht, oder wenn er so ungebildet ist, daß er seine eigene Mutter-Sprache nicht richtig schreiben kann. Wir werden uns also begnügen, hier nur die am häufigsten vorkommenden und wie sie richtig geschrieben sein müssen, anzuführen, Streitfragen dieses Gebiets zu entscheiden, und wir hoffen zugleich, durch den Anblick des Falschen abschreckend, also bessernd zu wirken.

abattis, les (Plural), französisch, Klein (Kopf, Hals, Herz, Magen usw. des Geflügels), nicht abbatis.

abricot franz.; da das deutsche Aprikose u. das englische apricot mit (hartem) p geschrieben werden, schleicht sich diese Schreibweise manchmal auch in französ. Speise-Karten ein; richtig ist nur abricot.

absinthe franz., im Deutschen nur Absinth, nicht Absint oder Absynth.

Adlerberger, roter Ungarwein, häufig falsch Adlersberger, Adelberger usw.

Admiral deutsch, amiral franz., amirale = Admiralin, häufig verwechselt.

Ahrbleichart, Rotwein d. Ahrthales, nicht Ahrbleichert.

ail, le, franz., Knoblauch, nicht zu verwechseln mit l' (la) aile, der Flügel oder l' (le) aigle, der Adler.

alamode; die Zusammenziehg. der Worte à la mode wird zwar häufig, namentlich in England, angewendet, ist aber nicht zu empfehlen.

ale, englisches Bier, falsch Ahle, Aal, Aale usw.

Algier, Algerien deutsch, Land in Afrika, französ. Algérie, engl. Algeria; Algier, Stadt in Algerien, französisch Alger, engl. Algiers; algérien, algérienne, algerisch, engl. Algerian; une algérienne, Art eßbare Muschel, auch ein Blätterteig-Törtchen. Falsch sind Allgier, Algir, Aalgier usw.

Alkohol deutsch, arabisch. Ursprungs, franz. le (l')alcool, engl.

alcohol, ital. alcoole, span. alcohol u. alkohol; die Schreibweisen der einzelnen Sprachen werden häufig verwechselt. Falsch im Deutschen sind Allkohol, Alkool usw.

Allasch, russ. Kümmel-Likör, nicht Alasch oder Alache.

allumette, la, frz., Streichhölzchen, Blätterteig-Gebäck; falsch alumette, allumete, allumet usw.

aloyau, le (l'), französ., Rückenstück vom Rind, nicht aloyeau, aloiau, haloyau usw.

Altembourg, altembourgois, altembourgoise (Altenburg, altenburgisch), nicht Altenbourg, altenbourgois, altembourgeois, altenbourgoise.

Amontillado, spanischer Wein, falsch Amontilado, Ammontillado und Amondillato.

anchois französisch; Verwechslungen mit dem englischen anchovy (pl. anchovies) sind zu vermeiden.

Angleterre, la (l'), französisch; deutsch und engl. England, ital. Inghilterra; nicht Agleterre, Engleterre, Agnletere usw.

Angostura-Bitter, in Ciudad Bolivar (früher Angostura gen.) hergestellt, nicht Agostura, Ancostura, Angosture, Angostoura usw.

anguille, la (l'), französ., d. Aal; nicht aguille, anguile, angille, anguielle usw.

aqua latein., ital. acqua, span. agua; aquavite französisch (ein Branntwein), deutsch Aquavit.

Aremberg oder auch **Arenberg,** Herzogsgeschlecht, benannt nach dem Stammschlosse Aremberg im Ahrthale (Rheinprov.), nie Ahremberg oder Ahrenberg.

arlequin, le (l'), französ., Hanswurst; auch die Schreibweise harlequin ist gebräuchlich.

Argenteuil, argenteuille, häufig falsch Argentouil, argentouille.

Arak, Arrak, deutsch, nie Arrac; frz. arac, arack; engl. arrack.

Artischocke, englisch artichoke; Vermengung der deutschen mit der engl. Schreibweise ist streng zu vermeiden. Deutsch nur mit ck, engl. jedoch nur mit k; frz. artichaut, nicht artichaute usw.

Artois, immer à la d'Artois, nicht Dartois oder à l'Artois; nur wenn gefüllte Blätterteig-Schnitten gemeint sind, wenn das Wort also ein ganz bestimmtes Kochkunstprodukt bezeichnet und daher auf Speisekarten allein oder als ein selbständiger Begriff steht, schreibt man dartois, z. B. dartois à la Manon, dartois à la pommes, aber potage à la d'Artois, perdrix à la d'Artois.

aspic, le (l), franz., engl. ebenso, deutsch Aspik, Fleischgallert; die deutsche Schreibweise wird oft mit der französ. verwechselt.

assiette, la (l'), französ., Teller, Schüssel; nicht asiette, assiete.

Astrakhan, Astracan im Franz., aber nie Astrachan wie im Deutschen; engl. Astrac(h)an.

attereau, l', hâtereau, le, franz., Zierspießchen, nicht atereau, hattereau, âtereau usw.

barigoule, Pilzart, nie barigule oder (groß) Barigoule; ist kein Familien-Name.

bayonnaise, la, bagnonaise usw., siehe mayonnaise.

béarnaise französ., nach Béarn (einer ehemaligen franz. Provinz), und nicht etwa nach Bern (franz. Berne) benannt, also nicht bérnaise, bernaise oder bearnoise.

Béchamel, auch **béchamel,** benannt nach Béchamel, marquis de Nointal, Haushofmeister Ludwig XIV. Die kleine u. große Schreibweise sind gebräuchlich; man vermeide jedoch béhamel oder bechamel.

beef-steak od. **beefsteak,** nicht etwa boeufsteak (halb französ. und halb englisch) oder beefsteek, befsteak; bifteck ist die franz. (verstümmelte) Schreibweise, wird da aber allgemein angewendet.

Belle-vue oder auch in einem Wort Bellevue, der Name vieler Schlösser (u. Hotels), ist als Eigenname immer groß zu schreiben; en belle vue ist jedoch auch ein küchentechnischer Ausdruck, der so viel wie en aspic (in Fleischgallerte) bedeutet, und wird in dieser Bedeutung nur klein geschrieben; Bindestrich dazwischen (belle-vue) ist dann falsch.

Bergholz-Zeller, elsäss. Weißwein, nicht Bergholtzeiler, Berghothzeller, Bergholzeller.

Berncastler Doctor oder Bernkast(e)ler Doktor; man schreibe beide Worte entweder mit dem k od. mit c; der Ort heißt Berncastel, korrekter ist also Berncasteler.

bigarade, Pomeranze, nicht bigarrade oder bigarada, auch nicht (groß) Bigarade, weil kein Eigenname.

Birkweiler, Pfälzer Weißwein, [nicht Birkenweiler.

biscuit, französ., dtsch. Biskuit, Zuckerbrot, im Französ. nie bisquit, bisqit, im Deutsch. nie Biskit, Bisquit oder Biscuit, im Englischen nur biscuit.

brème frz., der Brasse, Brachse, (im Deutschen nicht die Brasse), nicht zu verwechseln mit Brême, Bremen (Stadt).

brésilien französ., nicht brasilien (von Brasilien).

Brunellesco, italien. Architekt, nicht Brunellesca.

Bruxelles franz., Brüssel, nicht Bruxelle, Brusselles usw.

Büchelsteiner. Nach Mitteilungen der Gemeinde Grattersdorf in Bayern, zu der Büchelstein gehört, ist dies die einzig richtige Schreibweise. Alle anderen Schreibweisen, wie Bichelsteiner, Bickelsteiner, Pichelsteiner, Püchelsteiner, Bückelsteiner usw. s. demnach falsch.

buffet, le, französ., das Büffett, der Anrichte- oder Schenk-Tisch; nur höchst selten wird la buvette gebraucht, das denselben Sinn hat.

Burrweiler, Pfälzer Weißwein, nicht Burweiler.

café, le, deutsch (der) Kaffee, nicht Caffee, Caffée, Kafé usw.; man vermische nie die deutsche und die französ. Schreibweise; im Dtsch. gebraucht man für Kaffeehaus fast durchweg (das) Café; engl. the coffee = der Kaffee, the coffee house (seltener Café) = das Kaffeehaus.

Camembert, bekannter französ. Käse, nach dem Dorfe Camembert benannt, nicht Camenbert usw.

câpre, la, französ., die Kaper, nicht zu verwechseln mit d. englischen caper, also aux câpres, nicht aux capers.

carbonnade, la, franz., deutsch Karbonade, nicht Carbonnade.

cardinal, le, französ., Kardinal, kathol. kirchliche Würde (französisch nicht Cardinal), nicht zu verwechseln mit dem Eigenschaftswort cardinal, cardinale, hauptsächlich; Kardinal, deutsch, ist auch Name eines deutsch. Magen-Bitters.

Carême, M. Antonine, berühmt. französ. Koch, nicht Carème, Carême oder Carrême; le carême = die Fastenzeit, in diesem Sinne klein zu schreiben.

carotte, la, französisch, Möhre, Mohrrübe, im Englischen carrot, daher im Französ. häufig falsch carrotte und carote geschrieben.

carte, la, französ., die Karte; man vermische nicht das Französische und das Deutsche und man schreibe immer à la carte, nicht, wie man oft sieht, à la Karte od. à la Carte.

castillane, französ., kastilisch (falsch oft castellane); nicht mit Castellane, Name einer französischen Adelsfamilie od. mit castellan, Burgvogt, zu verwechseln.

caviar, le, französ. und englisch, im Französischen klein zu schreiben, auch nicht caviare, im Deutschen nur Kaviar.

céleri, le, nicht sellerie (Sattler-Arbeit!), celleri usw.; im Deutsch. schreibt man nach der neueren Rechtschreibung nur Sellerie (in Bayern Selleri), falsch Sellery; englisch celery.

célestin, célestine, himmlisch, wird häufig mit Célestine, Cölestine (weibl. Vorname) verwechselt.

Chambéry, franz. Stadt; Chamberry ist falsch.

Champlain, Lake Champl., ein amer. Binnensee, nicht Chamblain oder gar Chamberlain.

Chantilly, Flecken mit Schloß bei Paris, à la Chantilly und à la chantilly; beide Schreibw. sind richtig = mit Schlagsahne.

chapon, le, französisch, der Kapaun; capon ist die engl. Schreibweise und auf franz. Speisekarten natürlich falsch.

charlotte, la, französ., Art Pudding mit Biskuit- oder Brotrand; auch im Deutschen gebraucht man Charlotte, aber nicht Scharlotte od. gar Schalotte (échalotte, Esch-Lauch) usw.

Chartres, französ. Stadt, auch Name eines berühmten Cafés in Paris und französ. Prinzen, nicht chartres oder chartre, auch nicht zu verwechseln mit chartreuse.

chartreuse, la, französ., Kartäuserlikör, nicht deutsch Karthäuser; man verwechsle die französ. Bezeichnung auch nicht mit Chartres u. schreibe ferner nicht chartereuse, Chatreuse, chatreux usw.; une chartreuse (ebenso geschrieben) ist auch ein gestürzter Gemüsebecher. Der Kartäusermönch heißt le chartreux, ebenso heißt der Kartäuserpilz; die Kartäuserin heißt la chartreuse, ebenso auch das Kartäuser-Kloster und eine Nelkenart.

château, le, französ., nicht chateau; in Verbindung mit dem Namen des betr. Schlosses wird auf Weinkarten d. Titel groß geschrieben, z. B. Château-Margaux, Château-Rauzan; zwischen beide Worte gehört korrekt ein Bindestrich, d. freilich meist weggelassen wird; eigentlich als Hauptwort inmitten eines Satzes (klein) château zu schreiben.

Chateaubriand, wenn Schriftsteller François-René, vicomte de - gemeint, immer groß, ist es dagegen Bezeichn. für ein zwischen zwei anderen gebratenes Lenden-Beefsteak, wird es nur klein geschrieben, in letzterem Falle auch chateaubriant, nie jedoch châteaubriand; mit château (Schloß) hat das Wort nichts zu thun.

chaudeau, le, franz., eigentlich chaud eau (heißes Wasser), ein warmer Weinschaum; des Wortklanges halber häufig mit château = Schloß (au!) verwechselt; auch falsch chauteau, chaudau, chadeau, chadau oder gar »Scho do« (schon da gewesen!) usw. geschrieben.

chaud-froid, le, französ.; über d. Schreibweise dieses Wortes sind die Meinungen sehr geteilt. Ernst von Malortie leitet z. B. in seinem »Menu« die Bezeichnung von Angilon de Chaufroix, erster Entremetier der Versailler Küche (1774) ab. Da jedoch auf Original-Menüs früheren Datums häufig chaudfroid zu finden ist, ist diese Ableitung hinfällig. Es ist ja auch chaud-froid die naheliegendste u. einleuchtendste Erklärung für die damit bezeichnete Speise. Chaud (warm) — froid (kalt): warm hergestellt und kalt gegessen. Chaufroix, chaux-froide, chaude-froide, cheau-froix, choffroy, chaufroide, chau-froid, chaue-froix, chau-froide, chaud frois, chaufroit, chausfroite usw. sind also falsch.

chevreuil, le, französ., das Reh, nicht chevreuile oder chevruil.

Claremont (Lustschloß in England), nicht zu verwechseln mit Clermont (fz. Orts- und Familien-Name), auch nicht claremont zu schreiben.

Clicquot; eine d. berühmtesten fz. Champagner-Marken d. Firmen Eugène Clicquot, Henri Clicquot, Victor Clicquot und Vve. Clicquot-Ponsardin, alle in Reims. Die letztgenannte Marke ist wohl die bekannteste. Man vermeide die falsche Schreibweise Cliquot.

compote, la, französ. und engl., Eingemachtes, (Früchte) od. Dunstobst, deutsch das »Kompott«, nie Kompot, Compot oder Compott; falsch französ. le compote, ferner falsch compôte, compot usw.

coquilles, les, französisch, nicht falsch verdeutscht Koquellen, sondern Muschel-Schalen, franz. auch nicht coquelles.

côtelette, la, obwohl das franz. Wort in das Deutsche als Kotelett übergegangen ist, so übersetzt man es auf deutschen Speisekarten mit Rippchen; man schreibe also lieber z. B. Hammel-Rippchen als Hammel-Kotelett, nie aber Hammelcotelette oder -Côtelettes.

crécy, la, französisch, Mohrrübe; wo immer ein Gericht, in dem Mohrrüben verwendet werden, à la crécy bezeichnet wird, ist es klein zu schreiben. Crécy (groß geschrieben) bezieht sich auf verschiedene französ. Ortschaften des Namens.

crème, la, französ., nicht crême oder créme; die Schreibweise mit ê ist veraltet, also falsch, seit ca. 30 Jahren nicht mehr gültig; trotzdem wird sie von Deutschen leider noch immer angewendet, sogar in großen Kochbüchern von Ruf.

croquembouche, la, od. **croquen-bouche,** nie croquenbouche.

Curaçao, Curassao, nie Kuraçao, Kurassao, sprich »Curassao«, auch engl. nicht curoçoa, sondern nur curaçao; ein Pomeranzen-Likör aus d. niederländischen Westindien.

Dartois siehe Artois.

déjeuner, le, französ., das Frühstück, das Gabel-Frühstück; man schreibt auch selten déjeuné, aber nie déjeûner.

Dhroner, ein weißer Moselwein, nicht Drohner oder Throner.

dîner, le, französisch, the dinner (engl.) und das Diner (deutsch), werden häufig verwechselt; im Französ. muß es immer dîner (mit Cirkumflex u. einem n), im Engl. immer dinner (ohne den Cirkumflex auf dem i, mit zwei nn), im Deutschen Diner (ohne Cirkumflex, mit einem n) geschrieben werden.

Du Barry; obwohl die Schreibweise die richtigere ist, gebraucht man doch sehr häufig Dubarry, was nicht gerade falsch ist.

Dugleret, nicht Dugléré oder Ducleret, auch nicht mit Duglerez zu verwechseln.

Duxelles siehe Uxelles.

écrevisse, la, frz., Krebs, nicht ecrevisse, ecrévisse usw.

entrée, la, französisch, Eintrittsgeld, Eingangs-Gericht; im praktischen Gebrauch bezeichnet es jedoch ein Zwischen-Gericht; nicht entré, entree usw.

entremets, le, franz., Zwischen-Gericht; häufig wird angenommen, entremets sei nur Plural (Mehrzahl), es ist jedoch Singular (Einzahl) und Plural. Man schreibt demnach nicht (bei einem) entremets sucrés, sondern entremets sucré; falsch entrements usw.

escalope, la, französisch, kleines Schnitzel, nicht éscalop, escalop, escaloppe usw.

fillet, le, französ., deutsch das Filet (Lende), nicht mit dem englischen fillet zu verwechseln.

foie gras, Gansleber, nicht fois gras, fois grasse oder foie grasse, foie-gras usw.; eigentlich wörtlich fette Leber, also kein Bindestrich dazwischen. Gewöhnlich versteht man (Straßburger) Gansleber darunter, obwohl sie eigentlich foie gras d'oie (de Strasbourg) heißt. Enten-Leber schreibt man foie gras de canard.

frais, fraîche französ., frisch; die weibl. Form wird manchmal falsch fraise gebildet, auch findet man fraiche. Nicht zu verwechseln mit la fraise, die Erdbeere.

fromage, le, französisch, Käse, nicht frommage oder fromàge.

Garten, engl. garden; die ähnliche Schreibweise in den beiden Sprachen führt zu häufigen Verwechslungen des d und t.

Gebweiler, e. elsässischer Weißwein, nicht Gebwiller (frz. richtig Guebwiller), Guebweiler usw.

gelée, la, französ., nicht gellée, gélé, gelee, gêlée usw., deutsch das Gelee (Gallert), engl. jelly.

gelinotte, la, franz., Haselhuhn, häufig falsch gélinotte, gelinote, gélinote, gellinote geschrieben.

Genève franz., Genf, engl. Geneva. Nicht verwechseln mit Gênes, Genua, engl. Genoa; ebenso sind auseinanderzuhalten genevois, genevoise, auch génevois, génevoise, sowie genévois, genévoise, genferisch, und génois, génoise, genuesisch. Verwechslungen mit le genièvre, die Wacholder-Beere u. der Wacholder-Branntwein, sind ebenfalls zu vermeiden.

Glöck, e. Niersteiner Weinlage, nicht Glök, Kleck oder Klöck.

godard, le, französ., Gut-, Feinschmecker; man findet sehr häufig Godard und erklärt, es sei dies der Name eines französ. Koches, der um 1789 gelebt habe. Da sich jedoch schon lange vor dieser Zeit à la godard findet, ist die letztere Schreibweise die berechtigte. Das Wort auf eine Verstümmelung od. Französisierung des Namens eines berühmten deutschen Küchenmstrs. Gotthard zurückzuführen, ist doch wohl willkürlich.

gulyás, ungarisch, Pfefferfleisch (von Rind), im Deutsch. Gulasch, Gollasch, Gulatsch, Gullasch, Guylasch und Goulasch, im Französ. oft goulasch (nicht Kuhlatsch!). Es empfiehlt sich für deutsche sowohl wie für französ. Speise-Karten, die ursprüngliche, ungarische Schreibweise beizubehalten, also in deutschen Karten Gulyás, auf franz. z. B. gulyás à la hongroise.

hachis, le (nicht l'), nicht mit â. Deutsch Gehäck, nicht verwechseln mit haggis, schott. Gericht.

haricot, le, französisch, nicht harricot, haricôt usw.; man gebraucht bei diesem Worte immer die Mehrzahl . . . . . aux haricots blancs, ... aux haricots verts.

Heidsieck, nicht Heidsiek, Heidsik od. gar Haidzik (böhm.); Piper-Heidsieck, nicht Pieper-Heidsiek.

horly, Horly siehe orly.

hors-d'oeuvre, le, franz., wird nur in der Einzahl gebraucht; man schreibt also nicht les hors-d'oeuvres, sondern les hors-d'oeuvre variés; falsch ist hors d'oeuvre (ohne Bindestrich zwischen hors u. d').

Hunneweier, e. elsässischer Weißwein, nicht Hennevoyer, Hunneveyer, Hunneweyer, Hunneweier, Huneweiler.

jardinière, mit Gemüsen, nicht jardiniere oder jardinière.

Johannisberger, nicht Johannesberger.

julienne, la, franz., ist kein Eigenname, sondern eine Art Suppengries aus getrockneten und gemahlenen jungen Gemüsen, oder fädig geschnittenes Gemüse. Man schreibt also nie Julienne, sondern julienne; nicht zu verwechseln m. Julien (St.-Julien) oder Juillet (Monat Juli). Der deutsche Eigenname Julie oder Juliane heißt frz. Juliette.

Kaysersberger, elsässisch. Rot- u. Weißwein, nicht Kaisersberger.

Kohlrabi, Kohlraben (bayr.); d. deutsche Wort ist vollständig in d. engl. Sprache übergegangen, es wird dort nicht übersetzt. Kohlrabi-Suppe ist also auf englischen Speisekarten soup of kohlrabi; der Plural lautet engl. kohlrabies.

Kraut-Suppe ist nicht etwa dasselbe wie Kräuter-Suppe. Bei Kraut-Suppe wird nur eine Sorte, ein bestimmtes Kraut (Weißkraut) verwendet, während die Kräuter-Suppe v. verschiedenen Kräutern zubereitet wird.

Lacrimae Christi latein.; obwohl das d. verbreitetste Schreibweise ist, muß man, will man ganz korrekt sein, Lacrimae od. Lagrimae Cristi (ital.) schreiben. Wörtlich heißt es »Thränen Christi«, im Italienischen u. Spanischen schreibt man jedoch Christi ohne h, also Cristi. Lacrimae ist mit c oder g im Italienischen gleich richtig, im Spanischen u. Portugiesischen schreibt man es nur mit g. Es gibt einen italienischen und portugiesischen Wein des Namens.

Lafite, Château-Lafite, berühmter roter Médoc-Wein. Nicht nur wird der Name häufig falsch Laffite, Laffitte und Lafitte geschrieben, sondern es gibt thatsächlich Weingüter u. minderwertige französische Weine, die mit etwas veränderter Marke so in den Handel kommen. Richtig ist nur Lafite, wenn die berühmteste Marke gemeint ist.

Lavallière, La Vallière, franz. Adels-Geschlecht; Louise Françoise de Labaume Leblanc, duchesse de La Vallière (1644—1710), Geliebte Ludwig XIV. von Frankreich. Es heißt also immer à la La Vallière oder à la Lavallière, nie à la Vallière od. à la Valière. Man verwechsle auch nicht mit St.-Vallier oder gar mit la volière (Vogelbauer).

légume, le, französ., d. Gemüse; nicht légûme, legume, legumé.

Liebfraumilch; die Marke der Originalflasche ist Liebfraumilch, nicht Liebfrauenmilch; dieses ist durchaus falsch lt. amtl. Auskunft d. Bürgermeisterei zu Worms. Die Kirche, neben der d. Wein wächst, heißt »Zu unserer lieben Frauen«.

macaroni ital., ebenso französ. und engl.; im Deutschen Maccaroni; die dtsch. Schreibweise mit zwei c findet man häufig auch in französ. und engl. Übersetzungen, natürlich unrichtig.

madère, le, französ., spanisch madeira, deutsch Madeira, falsch Madaira im Deutschen, oder Madèra, Madeira usw. im Französ.; engl. nur Madeira.

maître d'hôtel, le, franz., Haushofmeister, Oberkellner. Man findet häufig auf Speise-Karten à la maître; richtiger ist es natürlich, d. volle Bezeichng. zu schreiben; falsch maitre, maître-d'hôtel usw.

Maraschino italienisch, sprich »Maraskino«, nach bitteren Mandeln schmeckender Likör (aus der Marasca-Schlehe); französ. marasquin, nicht marachine, Maraskino, Marasquin usw.

Margaux, Château-Margaux, berühmter Médoc-Wein, nicht Château-Margeaux oder Château-Marquaux usw.; nicht zu verwechseln mit St.-Marceaux, ein frz. Schaumwein von Épernay.

mayonnaise frz., dtsch. Mayonnaise. Über Schreibweise u. Abstammung dieses Wortes gehen die Meinungen sehr auseinander. Manche nehmen an, es komme von Bayonne, einer französischen Hafenstadt, und habe ursprünglich bayonnaise geheißen, wieder andere leiten es von Mayenne, verschiedenen Städten u. Flecken in Frankreich, oder v. Majon, einem Dorfe in Tirol, od. gar von Mayence, der Stadt Mainz. Littré, der berühmte französ. Sprachforscher, glaubt, es stamme von Mahon, einer Stadt auf der spanischen Insel Minorca d. balearischen Insel-Gruppe, die von Richelieu erobert wurde und bei einer abermaligen Eroberung den Herzögen v. Mahon (1782) ihren Namen gab. Dies ist ganz einleuchtend, da auch sprachlich die Umbildung d. spanischen

h, wenn es zwischen zwei Vokalen steht, in y nicht selten ist; mayonnaise kann also ganz gut aus mahonnaise entstanden sein. Der französ. Marschall Mac Mahon hat natürlich m. dem Worte nichts zu thun, da es lange vor seiner Zeit entstanden ist. Um die Verwirrung voll zu machen, schreibt Legoarant in seinem altberühmten »Cuisinier de la ville et de la campagne« magnonaise; über d. Grund dazu schweigt er sich leider aus. Bei allen bekannteren frz. Fachschriftstellern findet sich mayonnaise, m. Ausnahme Carêmes, der auch magnonaise schreibt. Die allgemein als richtig u. gebräuchlich angenommene Schreibweise ist also »mayonnaise«, nicht majonaise, majonnaise, mayonaise, mahonaise, magnonaise usw.

Médoc, franz. Wein, nicht Medoc oder Medok, Medock usw.

Menehould siehe St.-Menehould.

menu, le, franz., Tafel-, Speise-Karte, deutsch stets das Menü, nicht das Menu.

meunier, meunière, frz., Müller, d. Müllerin. Obwohl es einen ber. Koch Meunier gegeben hat, ist die Speisen-Benennung à la meunière natürlich nicht auf diesen Eigennamen zurückzuführen und daher klein zu schreiben.

mock engl., nachgemacht, unecht, z. B. mock tourtle od. mock-tourtle soup, falsche Schildkröten-Suppe, französisch potage fausse tortue. Mok oder moc ist stockfalsch.

moka, le, französisch, deutsch Mokka, engl. mocca und mocha, nach der arab. Stadt Mokka am roten Meere, von wo die beste Kaffee-Sorte kömmt. Auf franz. Speise-Karten schreibt man also nur moka, nicht mokka, moca, mocca oder mocha, auf deutschen nicht Moka oder Mocka usw.

moldave, moldavique französ., moldauisch; oft findet man moldavien, moldavienne, die Bildung ist jedoch falsch.

Montgelas, siehe d. eingehende Erklärung auf Seite 195.

Montmireil, e. Mundkoch Napoleons I., oft Montmirail geschrieben, in der Meinung, es komme von einem der drei französ. Orte dieses Namens; auch findet sich manchmal Montmirel. Unzweifelhaft ist Montmireil die einzige richtige Schreibweise u. Abstammungs-Erklärung.

Moreland, siehe Westmoreland.

Mornay, frz. Staatsmann, nicht zu verwechseln mit Morny, unehel. Sohn der Königin Hortense.

Mouton-Rothschild, berühmter Médoc-Wein; häufig findet man falsch Monton-Rothschild.

naturel, nicht naturell, naturèl; also au oder en naturel, z. B. omelette au naturel, auf einfache Art zubereitet, nicht om. naturelle.

Neufchâtel-en-Bray, Stadt im franz. Departement Seine inférr., berühmt durch Käse, nicht zu verwechseln mit Neuchâtel (Neuenburg) in d. Schweiz. Man schreibt richtig Neufchâteler Käse, nicht Neufschateller, Neuschateller, Neuchateller usw.

niçarde, auch niçois, franz., aus Nizza, nizzaisch, nicht nicarde od. nicois, aber richtig Nice.

nivernaise franz., Möhren-Garnitur, wird nur klein geschrieben.

Norvége, Norwége, auch **Norwège,** norvégien, norvégienne frz., Norwegen, norwegisch, nicht norvègien oder norwègien.

Ockfener, weiß. Saarwein, nicht Okfener.

Ohligsberger, Moselwein, nicht Oligsberger, lt. amtl. Auskunft des Gemeinde-Vorstands in Winterich, wozu der Ohligsberg gehört.

olla pudrida, spanisches National-Gericht, auch olla podrida geschrieben; olla potrida oder olla putrida sind falsch.

Orly od. **Horly,** auch orly, horly,

Fisch oder Fleisch in Schlag- od. Backteig gehüllt und gebacken. Die Abstammung dieses Phantasie-Namens ist bis jetzt nicht klar gestellt; auch in Frankreich selbst findet man d. allerverschiedensten Schreibweisen. A. Carême schreibt z. B. à la Orly, andere à la orly; falsch ist à l'Orly oder à l'orly.

Parmentier, franz. Eigenname, wird daher immer groß geschrieben; falsch parmantier.

pâté, le, französ., deutsch »die« Pastete, nicht zu verwechseln mit la pâte = der Teig.

Périgord, périgord, périgordin, périgordine, franz., nach der ehemaligen französ. Provinz gleichen Namens; wenn als Substantivum gebraucht groß, wenn Adjectivum klein zu schreiben, auch nicht Perigord oder perigordine; périgourdine ist veraltet.

Périgueux, Hauptstadt d. ehemaligen franz. Provinz Périgord, wird häufig falsch Périgeux, Perigueux usw. geschrieben.

picardienne, französ., ist eine Mißbildung für picarde; eigentlich nur letzteres richtig.

Piesporter, ein roter u. weißer Moselwein; »Pisporter« ist falsch. Der betr. Ort wird nur mit ie geschrieben, laut amtl. Auskunft des Bürgermeisters von Piesport (bei Trier), obwohl röm. Ursprungs (latein. Pisonis porta).

Pilau, Pilaw, türkisches Reisgericht; beide Schreibweisen sind gebräuchlich, falsch dagegen ist Pilaff oder Pillau; muß französisch klein geschrieben werden.

plombière, la, franz., schaumiges Fruchtgefrorenes, mit Schlagsahne vermischt, wird häufig unrichtig im Plural gebraucht oder groß geschrieben.

plum pudding engl., Rosinen-Pudding, von d. englischen plum und pudding, nicht etwa plumbpudding, plumppudd. oder plombpudding (Blei-Pudding!).

point, le, frz., Punkt, nicht zu verwechseln mit la pointe, Spitze, Sprosse; es heißt also nicht points d'asperges, sondern pointes d'asperges. Im Englischen point in jedem Sinne.

poisson, le, der Fisch, nicht zu verwechseln mit le poison = Gift.

Pommery et Gréno, Champagner-Kellerei in Reims, nicht Pomery oder Greno.

pré-salé, le, französ., wörtlich Salzwiese, ist eigentlich eine ganz bestimmte Art von Hammelfleisch, nämlich solches v. Hammeln, die auf einer salzigen Meerwiese geweidet haben. Der Ausdruck hat sich jedoch, namentlich in Paris, so eingebürgert, daß man sehr häufig für alles Hammelfleisch (anstatt mouton) pré-salé gebraucht; falsch présalé, presalé.

printanier, printanière franz.; man läßt häufig das à la weg und schreibt z. B. consommé printanier statt consommé à la printanière; falsch printannier, printaniér usw.

Pückler, Fürst Pückler-Muskau. Ein gewisses Halbgefrorenes wird kurzweg Fürst Pückler oder französisch prince Pückler (nicht Pükler) benannt; falsch im Deutschen »Prinz« Pückler.

purée, la, das Mus, (das u. die) Püree v. durchgeschlagenen Hülsenfrüchten, Gemüsen usw.; nicht puree, puré oder Puree.

ragoût, le, hat als französ. Wort den Cirkumflex auf dem û, also nicht, wie man häufig sieht, ragôut. Auf deutschen Speisekarten läßt man ragoût oft unübersetzt, doch schreibt man dann Ragout, ohne Cirkumflex und groß; falsch Raguh, Ragut und »Rachuh«!

ramadou, le, franz. feiner fetter Schafkäse, häufig verwechselt mit romatour, einem französ. Weich-

rarebit, s. Welsh rabbit. [käse.

ravigote, la, französ., e. scharfe Brühe, nicht ravigotte oder à la Ravigote (ist kein Eigenname!).

Reicholzheimer, ein badischer Weißwein, nicht Reichholzheimer.

Reims, franz. Stadt, kann auch Rheims geschrieben werden, aber veraltet.

relevé, le, französ., die Platte, die bei einer ordnungsgemäßen Tafel auf die Suppe folgt, nicht, wie man häufig findet, relevée.

rémolade od. **rémoulade,** Würzbrühe; Remouladen-Sose wird auf französ. Speise-Karten richtig nur klein und mit dem Accent auf d. ersten e geschrieben; gebräuchlicher rémoulade statt rémolade.

Rheinanke, Rheinauge, ist der Blaufelchen oder Bläuling, nicht zu verwechseln mit Rheinlanke, ein anderer Name für Seeforelle, Grundforelle, Goldlachs.

Riedweier, e. elsässischer Weißwein, nicht Ridweiler, Rickweiler, Rikeweiler.

riz, le, französ., der Reis, häufig verwechselt mit le ris in ris de veau, Kalbsmilch, Kalbsbröschen.

roastbeef engl.; obwohl diese Bezeichnung aus dem Englischen übernommen ist, hat sich auf den französischen Speisekarten d. Verstümmelung rosbif so eingebürgert, daß sie fast ausschließlich gebraucht wird. Sprachlich richtig ist jedoch nur roastbeef; im Deutschen mit Rostbraten, Rostbratl übersetzt, falsch Roastbr.

romain, romaine, französ., römisch, nicht zu verwechseln mit roumain, roumaine, rumänisch.

romatour, le, französ., d. Limburger ähnlicher Weichkäse; romadur, romantour, romandur, ramatur usw. sind falsch. Man vermeide auch Verwechselungen mit dem ramadou (siehe dieses).

Roquefort, nach einem französ. Dorf benannter Käse; alle andren Schreibweisen sind falsch, z. B. Roqufort, Roqueford, Rochefort (franz. Grafen-Geschlecht) usw.

rumpsteak, Rindstück v. Rükken, kommt von dem englischen rump (Rumpf) und steak (Fleischschnitte zum Braten). Wohl kein andres fremdsprachiges Wort findet sich auf Speise-Karten so regelmäßig falsch geschrieben, wie dieses, so z. B. Rumpfsteak, rumsteak, rompsteak, romsteek usw. Deutsch richtig Rumpfstück und Rumpsteak (sprich Rompsteek!).

Saint, St., Sainte, Ste. wird in Verbindung mit anderen Eigennamen im Französischen immer mit Bindestrich gebraucht, z. B. Saint-Denis, St.-Leu, Ste.-Anna. Man vermeide an falscher Stelle St. od. Ste. zu schreiben. Das Geschlecht richtet sich nach dem zugehörigen Hauptwort.

Ste.-Menehould od. auch **Ste.-Ménehould,** franz. Stadt im Dep. Marne. Carême schreibt Sainte-Menehould, Dumas Saint-Menéhould; falsch ist Saint-Mènehould, obwohl sich auch häufig Saint-Menehould findet.

St.-Vallier, franz. Staatsmann, nicht zu verwechseln mit Lavallière (La Vallière), Geliebte Ludwig XIV.

salade, la, französ., der Salat, engl. salad; häufig werden diese drei Schreibweisen durcheinander gemischt. Man findet z. B. auf französ. Speise-Karten salad, auf deutschen Salad u. auf englischen salade, alles falsch.

salmi, auch **salmis,** le, italien. Ursprungs, Wildgeflügel-Ragout; salmy, eine veraltete Schreibweise, wird nicht mehr gebraucht; nicht verwechseln mit Salamiwurst!

Sauternes, e. französ. Weißwein, nicht Sauterne; richtig ist Haut-Sauternes, falsch Haute- u. Hautes-Sauternes, Sauterne, Santerne.

Schalotte, französisch échalotte, englisch shallot, Zwiebelgewächs, nicht zu verwechseln mit Charlotte, französisch charlotte, eine Art Pudding.

Scharzberger, e. Saarwein, nicht zu verwechseln mit d. Scharzhof-

berger, eine feinere Sorte als der Scharzberger, der in dessen Nähe gedeiht; stockfalsch ist »Schwarzberger«!

Schorle-Morle, ein Gemisch von Weißwein u. kohlensaurem Wasser, in Süddeutschland und Mainz üblich, neuerdings auch nach dem übrigen Deutschland verbreitet; soll eine Verstümmelung von Toujours l'amour, eines Trinkspruchs sein, den der französ. Marschall Angerau 1813 als Gouverneur von Würzburg u. Frankfurt a. M. beim Trinken dieses seines Lieblings-Getränks stets gebraucht habe; falsch Schollemorle, Scholemorle, Schulemurle, Schollemolle, chollemolle usw.

Selters- oder **Selterser Wasser,** nicht Seltzer oder Selzer Wasser; dieses ist ein weniger verbreitetes Mineralwasser v. Selzer- oder Ludwig-Brunnen bei Okarben. Falsch die Berliner Schreibweise Selter, da der Ort Selters heißt; französ. eau de Seltz (eigentl. falsch, aber so eingebürgert).

Sévigné, franz. Schriftstellerin, nur mit dieser Accentuierung richtig, nicht etwa Sevigné oder Sévigne.

sherry engl., spanischer Xercs-Wein, franz. Xérès, nicht zu verwechseln mit dem engl. cherry = Kirsche. Deutsch Xeres, doch gebräuchlicher das engl. Sherry.

singara, singarat s. zingane.

Sliwowitz oder **Slibowitz,** südslawischer Branntwein, nicht etwa Slibovitz, Schlibowitz — oder gar Schlickowitz.

sorbet, le, französisch, deutsch Scherbett, Sorbett; engl. sherbet, sorbet. Man sagt »das« Scherbett, nicht, wie man häufig liest, »der« Scherbett. Im Französ. auch häufig sorbets (Plural) gebraucht.

soupe, la, französ., die Suppe; beim Schreiben nicht mit d. englischen soup zu verwechseln.

Speise-Karte; man schreibt die Speise-Karte und nicht d. Speisen-Karte, aber Speisen-Folge u. nicht Speise-Folge.

stracchino, sprich »Strackino«, italienischer Schachtelkäse, nicht strachino, stracchine usw.

Strasbourg, im Französischen nur mit einem s, nicht wie im Deutschen Straßburg zu schreiben, und mit ou, nicht mit u allein (wie im Deutschen).

sweet bread, engl., d. Bröschen; man gebraucht das Wort gewöhnlich nur im Plural, z. B. calves' sweet breads.

tapioca, le, obwohl auch tapioka und tapiocca vorkommen, ist die gebräuchlichste französ. und englische Schreibweise nur tapioca, deutsch Tapioka; falsch tabioca, Tabioka, Tabiocka usw.

tartare, franz., auch richtig tatare, falsch jedoch à la tartar od. tatar; deutsch tatarisch oder tartarisch.

tendron, le, französ., der Brustknorpel, nicht zu verwechseln m. le tendon, die Flechse, die Sehne; englisch ebenfalls tendron.

tôt-fait, le, französ., Art Auflauf, Krausgebacknes, häufig totfait, tôtfait geschrieben. Der Bindestrich darf nicht fehlen.

Trauttmansdorff, nicht, wie so häufig zu finden, Trauttmannsdorff, Trautmannsdorf usw.

Uxelles, Nicolas de Blé, marquis d'Uxelles, richtig nur à la d'Uxelles; falsch duxelles, d'Huxelles, Huxelles, d'Uxelle und alle ähnlichen Schreibweisen.

valaisan, valaisane oder auch valaisien, valaisienne, von Wallis (Schweiz) kommend, aus Wallis stammend; valençais, valençaise, aus d. Stadt Valençay (in Frankreich) stammend; valencien, valencienne, aus der Stadt Valenzia (in Spanien) stammend; u. valenciennois, valenciennoise, aus der Stadt Valenciennes (in Frankreich) stammend; werden häufig mit einan-

der verwechselt und sind streng zu unterscheiden.

Vallière siehe La Vallière.

vénitien, vénitienne frz., venedisch, venetianisch, nicht vènetien, vénetienne, venétien usw.

vermicelli, ist eine italienische Plural-Bildung; vermicellis ist daher falsch, französ. vermicelles.

Villeroi, franz. Marschall; Villeroy ist falsch.

vol-au-vent, le, franz., Blätterteig-Pastete mit Deckel, feinem Ragout oder Frikassee von Wild, Geflügel, Zunge usw., wird auch vole-au-vent geschrieben, falsch ist jedoch veaul-au-vent od. vaul-au-vent, volauvent usw.

Vollradser, weißer Rheinwein (vom Schloß Vollrads), nicht Vollratser, Vollrathser, Vollrader usw.

Voppalière, Marquis de la; häufig findet man auch Vauppalière, doch scheint die erste Schreibweise die richtige zu sein; falsch auf jeden Fall sind Vaupalière od. Vopalière.

Vuillemot, Denis Joseph, nicht Veuillemot oder Vuillemont, ein berühmter franz. Koch und Verfasser eines Kochbuchs.

waterfish engl.; die eigentliche, richtige Schreibweise wäre d. holländische water zoô, water zode oder water souchet, da das damit bezeichnete Gericht ein holländ. National-Gericht ist. Im Laufe der Zeit wurde jedoch die deutsche Übersetzung Wasserfisch u. die englische waterfish mit dem Franz. vermengt, sodaß man nun häufig auch auf französ. Speise-Karten alle erdenklichen Entstellungen findet, wie z. B. vassefiche, wasserfisch, waterfisch; auch die holländ. Schreibweise findet sich häufig verstümmelt wieder, wie z. B. water-sothgen, water-sotgen und water-souchy.

Welsh rabbit oder auch einfach rarebit (ohne »Welsh«). Den Plural rarebits od. Welsh rabbits gebraucht man nicht.

Westmoreland, engl. Grafschaft; häufig finden sich die unberechtigte Kürzung Moreland oder die falschen Schreibweisen Westmorland, Westmoorland, Westmooreland usw.

Xérès, span. Wein, wird französisch nur so accentuiert; verdeutscht schreibt man Xeres ohne Accente od. auch Jerez, während im Englischen sherry gebraucht wird (siehe dieses).

zingara, zingane, cigain, cygain, zingane, tsigane = zigeunermäßig, Zigeuner, Zigeunerin. Die vorstehenden Schreibweisen scheinen lexikographischen Werken zufolge alle gebräuchlich zu sein. A. Carême schreibt zwar chingara und singaras u. Dumas singarat, doch sind diese Schreibweisen veraltet.

Fachausdrücke der Weinbehandlung.

ab, abgethan, abgelebt, stumpf: zu alt, in der Güte geringer geworden.

abfällig, der Wein fällt ab: er macht beim ersten Trinken den Eindruck eines guten Weines, befriedigt aber beim Schlucken den Geschmack nicht mehr.

abgelagert, vollständig gereifter, auf seiner Höhe stehender, fertiger Wein.

abgestanden, schaler, hohler, verdorbener Wein, der längere Zeit mit Luft in Berührung war oder in einem im Anbruch befindlichen Fasse (Flasche) lagerte.

absterben; kühlt (frappiert) man den Champagner mit Eis u. setzt man unverständigerweise die Abkühlung bis zur Bildung von Eiskrystallen fort, so wird der Wein dadurch verschlechtert, man sagt: »Geschmack u. Blume sterben ab».

alkoholisieren, Zusatz von Alkohol zu dünnen Weinen, um diese haltbarer und stärker zu machen.

Altel, der »Juchten-Geschmack«, welcher alten abgelagerten Weißweinen eigentümlich und von dem eigentlichen »Bouquet« zu unterscheiden ist (in Franken bei dem Steinwein gebraucht).

Aroma, franz. arome, englisch aroma: ein flüchtiger, gewürzhafter, nur durch d. Geruch wahrnehmbarer Stoff.

Art, Bezeichnung d. Eigentümlichkeit des Weines, z. B. Mosel-Art (-Charakter), Rheinwein-Art (-Charakter).

aufgelöst, d. zersetzte, zerstörte Wein.

Ausbruch, a) = Auslese; b) allgem. Bezeichnung für Sekte und Likör-Weine.

ausgebildet, d. zur Probenahme herangereifte Wein.

ausgegoren, der Wein im Frühjahr, nachdem die Gärung vollendet ist.

Auslese, Ausstich, v. edelfaulen Beeren od. auch (in Tokay) von zu Rosinen eingeschrumpften Trokkenbeeren bereiteter Wein.

bissig, scharf, prickelnd: Wein mit viel Kohlen-Säure, entsteht gewöhnlich durch Nachgärung.

bitter, franz. amer, ital. amarore, amarogno: Krankheit, die nach Pasteur durch Pflänzchen bedingt wird und vorzugsweise bei franz. Rot- und den Ahr-Weinen, ganz selten bei Weißweinen vorkommt.

blau, grau: trüber, noch durchsichtiger Wein m. eigentümlicher Färbung ins Blaue, Graue; ist noch nicht auf die Flasche zu bringen.

Blume, franz. fleur: der eigentümliche Geruch d. Weines; vergl. Aroma.

Böckser, Böxer, ein Geschmack nach faulen Eiern, hervorgebracht durch d. Anwesenheit von Schwefelwasserstoff im Wein, oft auch Schwefelung der Trauben; Boden-Göhre, Mistgeschmack.

Boden-Geschmack, »Grundgeruch«, franz. goût de terroir, ital. gusto de terroso: unangenehmer, durch eigentümlichen Weinbergs-Boden bedingter Geschmack.

bouchiert, gestöpselt.

Bouquet, franz. bouquet, ital. profumo: im gewöhnlichen Leben oft gleichbedeutend mit »Blume« gehalten, wirkt nicht nur auf den Geruch-, sondern auch auf den Geschmacksinn und ist das Resultat von verschiedenen zusammenwirkenden wohlriechenden Stoffen.

brandeln, eigentüml., an alten Cognac erinnernder Geschmack b. kräftigen, älteren Weißweinen.

brandig, Brand-, Rauchgöhre: Weine, die auf aus Schutt von früheren Bränden bestehendem Weinbergs-Boden gewachsen sind.

braun siehe rahnig.

brenzern, brenzelig: Geruch u. Geschmack nach gedörrtem Obst.

chaptalisieren, Entsäuerung d. Weines mittels kohlensauren Kalkes und Zusatz von Zucker (Jean Antoine Chaptal, comte de Chanteloup, Prof. der Chemie in Montpellier u. späterer Minister Frankreichs, 1756—1832).

delikat, franz. délicat, ital. delicato, delizioso, engl. delicate: in allen Eigenschaften vorzüglicher Wein.

Depot, franz. dépôt: Absatz des Weines auf der Flasche, als Strich, Flocken, Wolken usw.

dick, italien. grosso: sirupartig, Wein von markigen Trauben.

dünnflüssig, ital. sottile: flüchtiger Wein.

Doktor-Ton siehe rauchig.

edel, hochedel, franz. (grande) franchise = köstlich.

elegant, feiner, sehr gefälliger Wein.

erdig, Wein mit einem »Boden-Geschmack« (s. d.).

exquisit, auserlesener Wein.

extraktreich, dicker, an Extraktiv-Stoffen reicher Wein.

fad, bei jungen u. alkoholarmen Weinen, in einer Zersetzung der Weinstein-Säure bestehend.

fadenziehend, lang, zähe, ital. vino filante: eine Krankheit, durch die der Wein im vorgeschrittenen Stadium schleimig, dickflüssig wird, sodaß er fast wie Öl aussieht.

farbenbrechend, d. Veränderung der Farbe des Rotweins infolge zu hoher Temperatur.

Federweiß(er), halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prikkelnd im Geschmack, jedoch sehr berauschend.

fertig, ital. vino maturo: faßreif, zum Abfüllen auf Flaschen reif.

Festigkeit, franz. solidité.

fett, Wein mit viel Gehalt und Blume.

feurig, franz. feu: starker, viel Alkohol besitzender Wein.

Finesse, französ. finesse: durch seine Eigenart (Blume oder Art) interessanter Wein.

firn, firnsig, etwas stumpf, kann bei hervorragenden Weinen angenehm sein, entsteht durch langes Lagern der Weine, wobei diese eine etwas dunklere Farbe und einen eigentümlichen Geschmack (die Firnse) annehmen.

flockig, Absatz von festen, aber wieder löslichen Bestandteilen in Flocken.

flüchtig, ital. scorrevole: Weine, die viel Aroma, Äther und Alkohol haben und die beim Trinken den Eindruck d. Leichtigkeit und Eleganz bewirken.

fortschreitend, der in guter Ausbildung begriffene Wein.

frappé; kühlt man den Champagner mit Eis, so nennt man dies frappieren.

frequent, ein leichter, gut trinkbarer Handelswein.

Frostgeschmack, Ausdruck für Weine aus gefrorenen Trauben.

fruchtig, fruchtsüß, französisch fruit: aromat. Geschmack u. Geruch nach edlem Obst (Pfirsichen, Him- oder Erdbeeren), namentlich b. Ausleseweinen, in guten Jahrgängen auftretend.

fuchsig siehe rahnig.

Fülle, voller, kräftiger, gehaltreicher Wein von harmonischem Geschmack.

gallisieren, Verfahren, d. Wein zu verbessern, indem man den Zucker- und Säure-Gehalt des Mostes berechnet und nach ausgeführter Berechnung jene Mengen Zucker und Wasser zusetzt, die nötig sind, um gleichartige und solche Weine zu erhalten, wie sie vom Konsumenten verlangt werden (Ludw. Gall, geb. 28. Dez. 1791 in Aldenhoven bei Jülich, gest. 31. Januar 1863 in Trier).

gärig, noch nicht ausgegoren oder wieder in Gärung durch zu hohe Temperatur.

gebildet, zum allgemeinen Gebrauche fertig.

gedeckt, hochgedeckt: viel Farbe (bei Rotwein).

gefällig, angenehm, doch nicht hervorragend.

gefeuert, durch Wärme oder Kochen verbessert, in Italien, bei uns nicht üblich.

gegipst, platriert, ital. vino gessato: Zusatz von Gips zur Maische bei der Rotwein-Bereitung (zur Verhütung des Essigstiches und zur Farbe-Erhöhung, im Süden stark im Gebrauch).

geistig, französ. (grande) spirituosité: alkoholreich.

geruchlos, ohne Blume u. fast ohne Aroma.

geschönt, künstlich geklärt (hell gemacht).

gezehrt, Süßweine, die durch langsame Nachgärung einen größeren Teil ihres Zucker-Gehaltes verloren haben.

glatt, glattsüfflg, sauber: zart, mit wenig Säure, zum Trinken animierend.

Göhre, besondere Art (s. d.) des Weines, der Wein als Erzeugnis des Bodens, z. B. Mosel-Göhre, Rheinwein-Göhre.

grabeln, graweln: Schimmel-Geruch und Schimmel-Geschmack im Wein.

grau siehe blau.

grozig, grunzig, gräzig, schimmelig, moderig, stickig, sowohl durch Geruch als Geschmack bemerkbar, entsteht bei Faßweinen durch schlechte, schimmelige Fässer, bei Flaschen-Weinen durch stickige Korke.

grün, franz. vert, Wein aus unreifen Trauben.

Grundgeruch siehe Boden-Geschmack.

grundsig, Grundser s. rauchig.

hart, fest, Wein mit viel Säure und Körper.

herb, viel Gerbstoff enthaltend.

herzhaft, kräftig, körperreich, ohne hervorragende Blume.

Holzgeschmack, Lohgeschm.: ein Geschmack, den der Wein in nicht »weingrünen« Fässern annimmt; weingrün machen nennt man das Entziehen der Lohe im Holze durch Dampf, Brühen oder Wässern der Fässer.

interessant, durch Blume und Geschmack anregend; auch Wein mit einer befremdlichen, jedoch nicht unangenehmen Eigenschaft.

kahmig, kahmicht, kahnig od. **kuhnig,** ital. muffido: die Kahmen, Kahnen, Kuhnen, französisch gendarmes, sind ähnliche Pflänzchen wie die Hefe-Pflänzchen; sie erscheinen als dünne weiße Häutchen auf der Oberfläche des Weines bei mangelhaft verspundeten Fässern oder Flaschen.

kämmseln siehe rappsig.

Körper, frz. corps, corsé, ital. corpo, englisch body: dickflüssiger Wein mit vielen Extrakt-Stoffen.

Kreosot-Geschmack: an der Saar sind in d. berühmten Weinjahre 1893 Weine gewachsen, die von den frisch mit Kreosot oder Karbolineum imprägnierten Weinbergs-Pfählen starken Geruch und Geschmack nach Kreosot angenommen haben u. dadurch natürlich minderwertig geworden sind.

kuhnig, kohmig siehe kahmig.

kurz, alt, schon firn (s. d.).

lang, weich, lind, franz. graisse, ital. vino grasso, grassume; siehe fadenziehend.

leer, dünn, extraktarm, mit wenig Aroma.

Leier siehe Nachwein.

lieblich, ital. abboccato: mild, mit wenig Säure.

Lohgeschmack siehe Holzgeschmack.

Luftgeschmack, ein Geschmack, den der Wein in nicht eingeschwefelten oder nicht spundvoll gehaltenen Fässern annimmt.

mager, körperarm.

markig, massig, mastig, franz. moelleux: kernig, dickflüssig, alkoholreich.

mild, italien. amabile; rund u. angenehm; vergl. lieblich.

molkig, milchig: leichte Trübung d. Weines, durch Ausscheidung von Schleim entstehend.

mostsüß, Wein m. unzersetztem Zucker infolge unterbrochener Gärung.

muffig, muldrig, mäuseln siehe schimmlig.

mundig, vollmundig: den Eindruck der Fülle machend.

nachhaltig, gut sowohl in Bezug auf Fülle als auch auf Blume, nach d. Schluck eine angenehme Empfindung auf dem Gaumen zurücklassend.

Nachwein, Lauerwein, Leier: entsteht, wenn bei der unter »petiotisieren« angegebenen Methode nicht Zuckerwasser, sondern nur natürliches Wasser (wenn auch mit Zugabe von Sprit od. reinem Cognac) verwendet wird.

nährend, franz. nourrissant.

nervig siehe stahlig.

Neuerl, Neuel: Geschmack, den der Wein in neuen, nicht vollständig weingrün gemachten Fässern annimmt.

ölig siehe lang.

pasteurisieren, Methode, die die zahlreichen, nur durch Pilzbildungen hervorgerufenen Krankheits-Erscheinungen im fertigen Weine verhütet, indem der Wein auf mindestens 60° C. erwärmt wird (Louis Pasteur, franz. Chemiker, geb. 27. Dez. 1822 zu Dôle, gest. 28. Sept. 1895 in Garches bei Paris).

petiotisieren, Bereitung eines Weines durch Ausziehen der in frischen Weintrestern verbliebenen Weinbestandteile durch Zuckerwasser mittels d. Nachgärung, Tresterwein; (Pétiot, Weinguts-Besitzer in Chamirey, Burgund).

platt, abgelebt, stumpf, ohne Bouquet und Säure.

plump, dick, ohne Bouquet.

polarisieren, Untersuchung des Weines mit dem Polarisations-Apparat, sehr wichtig z. Ermittelung eines Zusatzes von Kartoffel-Zucker.

prickelnd, a) siehe bissig; b) kann auch angenehm sein (bei den Saarweinen); man sagt: der Champagner prickelt (nach Kohlensäure).

rahmig, fetter, guter, aber noch nicht flaschenreifer Wein.

rahnig, rohnig, rot, fuchsig; d. Krankheit des Braunwerdens von Weißweinen, die bei den Weinen aus stark faulen Trauben, sobald sie mit der Luft in Berührung kommen, vorkommt (bei 1893-ern sehr oft); bei älteren Weinen ist dies ein Zeichen von noch nicht vollendetem Ausbau.

ranzig, ein unangenehmer Geschmack nach Schimmel.

rappsig, räppsig, kümmseln, franz. goût de taille: Geschmacks-Eigentümlichkeit eines Weins, der zu lange auf Trestern mit Trauben-Stielen (Rappen, Räppsen) gestanden hat.

rassig, racig, die feine, kernige Art, Haupteigenschaft d. Riesling-Weine.

rauchig, rauchsig, Doktorton, Geschmack nach Rauch, meist v. Niederschlägen aus Feuerungsanlagen auf d. Trauben herrührend, ist einigen Mosel-Lagen eigen; besonders der berühmte Berncastler Doctor erinnert sowohl im Geruch wie im Geschmack an Rauch, geräucherte Fleischwaren usw. Auch der Hochheimer »Rauchloch« ist hier zu erwähnen.

rauh, ital. aspro; Wein mit viel Säure und unreiner Göhre.

reintönig, reingöhrig, sauber, ital. semplice; fehlerfrei.

rohnig siehe rahnig.

rot siehe rahnig.

rückschreitend, durch das Verschwinden der Kohlen-Säure matt geworden.

rund, rundig, viel Gehalt und Blume.

saftig, beim Trinken kein trokkenes Gefühl auf der Zunge hinterlassend.

samtartig, samtig, französ. de velours; mild, angenehm.

sauber siehe reintönig.

Sauser, Suser, in der Schweiz die jungen geringeren Weine, so lange die Entwickelung der Kohlensäure darin dauert.

schal siehe abgestanden.

scharf siehe bissig, gärig.

schcelisieren, Zusatz von Glycerin, wodurch der Wein vollmundiger werden, mehr Körper erhalten und d. Säure verdeckt werden soll. (Karl Wilh. Scheele, Chemiker, geb. 9. Dezbr. 1742 in Stralsund, gest. 21. Mai 1786 daselbst).

schimmlig, moderig, französ. goût de moisi; durch Unreinlichkeit im Faß erzeugt.

schleimig, schlecht vergoren.

schmalzig, den Mund füllender Wein mit viel Gehalt an Körper und Geist.

schmerig, noch Eiweiß-Stoffe in feinster Zerteilung enthaltender und daher leicht getrübt erscheinender Wein.

schönen siehe geschönt.

schwarz, franz. noirâtre, ital. nerastro; Wein, der mit Eisen in Verbindung gekommen ist und eine sehr dunkle Färbung angenommen hat.

schwer, dick, auf Gaumen und Zunge fallend.

seidenartig, franz. soyeux; die Weine der Champagne.

söffig siehe süffig.

Spaniolwein, wenn Rheinweine wie Sherry schmecken, also dick, süß, brandig; nur in Hauptjahren vorkommend.

spitz, dünn, gering, alkoholarm.

spritzig siehe rassig.

stahlig, nervig, französ. force; kräftig, voll, von harmonischem Geschmack.

stichig, franz. acescence, ital. acetico, acescenza; der Beginn des Sauerwerdens (Essigsäurestich u. Milchsäurestich).

Strohwein, Wein von auf Stroh getrockneten Trauben.

stumm, ohne Bouquet.

stumm machen, starkes Schwefeln des Mostes oder Weines zur Verzögerung der Gärung.

stumpf siehe ab.

süffig, söffig, mundend, anspre-

Suser siehe Sauser. [chend.

trocken, franz. sec, engl. dry, ital. secco, span. seco, den Gaumen nicht belebend, älterer Wein, der den Zuckerstoff meist verzehrt hat; bei Schaumwein: weniger süß; très (extra) sec, extra dry, sehr trocken (sauer), englischer Geschmack.

trüb, franz. la pousse, ital. nuvolo.

umschlagen, franz. le tour od. la tourne: bei wechselnder Temperatur oder aus sonstigen Gründen wieder trüb oder blau gewordener Wein.

unrein, a) Gegenteil von »reintönig« (s. d.); b) Beigeschmack v. Faß, Boden usw.

verschneiden, verstechen: Mischung eines Weines mit einer anderen Sorte, ein nicht zu den Fälschungen zählendes Hilfsmittel, das teils beim Moste, teils beim Weine angewendet wird.

voll, das Gegenteil von »spitz« (s. d.).

vollkommen, Weine mit allen guten Eigenschaften.

weich, a) = zäh; b) ital. molle, gering, alkoholarm, nicht sauer, siehe lang.

weingrün siehe Holzgeschmack.

weinig, franz. vinosité, englisch vinous, vinosity, ital. vinoso, nach Wein schmeckend.

wild, stürmisch, in Gärung.

würzig, schöne Blume.

zäh siehe lang.

Zehrung, Schwund, Abgang v. Wein durch Verdunstung.

Zicken, Weine mit Milchsäurestich, manchmal auch mit schwachem Essigstich; vgl. stichig.

ziegig siehe lang.

Die besten Weinjahre.

I. Am Rhein.

1590. 1599. 1638. 1644. 1660. 1661. 1669. 1676. 1678. 1680. 1681. 1684. 1686. 1689. 1694. 1699. 1700. 1704. 1706. 1712. 1718. 1719. 1723. 1726. 1736. 1738. 1748. 1753. 1759. 1766. 1775. 1779. 1781. 1783. 1788. 1794. 1802.* 1804.* 1807.* 1811.* 1815. 1819.* 1822. 1825. 1827. 1834.* 1835. 1842. 1846.* 1848. 1857. 1858. 1859. 1861. 1862. 1865. 1868.* 1869. 1874. 1886. 1892. 1893. 1895. 1904.

Die mit * versehenen Jahre lieferten an Quantität volle Erträge.

II. In Burgund.

1858. 1865. 1868. 1870. 1874. 1877. 1881. 1885. 1887. 1893. 1895.

III. Im Bordeauxer Weinland.

1795. 1798. 1802. 1811. 1814. 1819. 1823. 1825. 1828. 1831. 1841. 1844. 1858. 1864. 1865. 1869. 1874. 1875. 1878. 1893. 1895.

IV. In der Champagne.

1865. 1868. 1874. 1880. 1884. 1889. 1893. 1895.

Tafelkarten-Kalender.

Eine Sammlung von Muster-Menüs für alle Tage des Jahres.

Französisch mit deutscher Übersetzung.

Die folgenden Table-d'hôte-Menüs sind nicht der Phantasie, sondern der Praxis entsprungen; sie sind ziemlich so gegeben worden. Als Unterlage dienten uns die Original-Küchenkladden aus Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden, aus des Besitzers (Hofhoteliers Rud. Sendig) eigener Hand, und des Hotels Kaiserhof in Leipzig (Besitzer Hofhotelier und Hoflieferant Robert Börner), von der Hand seines langjährigen Küchenmeisters Anton Fritsch, beides Häuser ersten Ranges und beide anerkannte Kapazitäten. Außerdem sind die Menüs von dem Hotel-Besitzer Georg Eiben in Göttingen (Verfasser des Abschnittes »Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten« usw.) wie von uns selbst redaktionell durchgesehen und übersetzt worden. Die Menüs für die Monate September und Oktober sind von G. Eiben selbst, sodaß in diesem Jahrgange drei verschiedene Systeme vertreten sind. An der Hand dieser Sammlung kann jeder, der mit der Aufstellung von Tafel-Karten zu thun hat, leicht das für ihn Brauchbare auswählen und seinen Verhältnissen anpassen; mindestens werden sie als nützlicher Anhalt dienen. Der Preis aller Menüs ist auf 3 bis 4 Mark berechnet; doch ist es ein leichtes, sei es durch Hinweglassen eines Ganges (z. B. des Entrées), oder durch Ersetzen eines teueren Fisches durch einen billigeren, oder durch beides, einfachere (billigere) Menüs aufzustellen — und umgekehrt. Außerdem verfolgt diese Sammlung den Zweck, als

Beispiel und Muster für Übersetzung französischer Menüs in die deutsche Sprache wie umgekehrt zu dienen.

Die bürgerlichen deutschen Kochbücher, an deren Spitze etwa J. J. Webers Lexikon der Kochkunst steht, ferner das bekannte Kochbuch der Henriette Davidis wie Franziska v. Béguelin in ihrem »Küchen-Kalender« usw. bringen zwar auch Speise-Zettel, jedoch nur für den Familien-Gebrauch und nur in deutscher Sprache. Ernst von Malortie, dessen »Menu« für höhere Ansprüche (herrschaftliche und fürstliche Küchen) berechnet ist, bringt nur französische Menüs und so umfangreich, daß sie für die Table-d'hôte-Praxis zu hoch gegeben sind, während F. H. Brendels »Gastronom« (in letzter Auflage) nur ein Sammelsurium von französischen, deutschen und Mischmasch-Menüs, und noch dazu ohne Rücksicht auf die Saison, enthält. Baron Brisse, 366 Menüs, ein altes französisches Werkchen, paßt nicht mehr für moderne Verhältnisse. Albert Maillard gibt in seinem unberechtigt teueren Büchelchen »Des Menus« nur französische Gelegenheits-Menüs, ebenso Rob. Stutzenbacher in seinem »Das Dîner« (teils deutsch, teils nur französisch, teils in deutschem Küchen-Jargon), während Urbain Dubois zwar mustergültige französische Menüs, aber nur für größere Veranstaltungen bringt. Die englisch-amerikanischen Fachwerke, wie A. Filippinis »The Table« und Felix J. Déliées »Franco-American Cookery Book« bieten nur englisch-französische Mischmasch-Menüs, und Ch. Ranhofer in seinem »Epicurean« zwar rein englische, aber sie alle sind nur für englisch-amerikanische Verhältnisse berechnet. An Menü-Sammlungen fehlt es also zwar nicht, aber an was es fehlte, war eine systematische Zusammenstellung besserer Table-d'hôte-Menüs in korrekter französischer Sprache mit gleichzeitiger deutscher Übersetzung.

Also steht dieser »Tafelkarten-Kalender« in der ganzen Fachlitteratur einzig da und hilft einem oft ausgesprochenen Mangel ab.

Januar.

1. Consommé aux pointes d'asperges. — Saumon, sauce aux écrevisses. — Selle de chevreuil à l'allemande. — Foie gras aux truffes. — Poularde rôtie, salade de chicorée endive, compote de pêches. — Glace à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Lachs mit Krebs-Sose. — Rehrücken auf deutsche Art. — Gansleber mit Trüffeln. — Gebratenes Masthuhn, Endivien-Salat, Pfirsich-Kompott. — Vanille-Gefrorenes. — Nachtisch.

2. Potage à la Parmentier. — Turbot à la béchamel. — Roastbeef à la jardinière. — Tête de veau en tortue. — Poulet braisé, salade de laitues, compote de pruneaux. — Pouding d'abricots. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffelsuppe. — Steinbutt mit Rahmsose. — Rostbraten m. Gemüsen. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Geschmortes Hähnchen, Lattich-Salat, Kompott von Backpflaumen. — Aprikosen-Pudding. — Nachtisch.

3. Consommé aux noques de beurre. — Mayonnaise de poisson. — Carré de mouton, quenelles à la bavaroise. — Asperges en branches au langue de boeuf fumée. — Oie rôtie, salade de pommes de terre, compote de pommes. — Crème plombière au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Butter-Nocken. — Fischmayonnaise. — Hammel-Vorderviertel m. bayrischen Knödeln. — Stangen-Spargel mit geräucherter Rindszunge. — Gebratene Gans, Kartoffel-Salat, Apfel-Kompott. — Gefrorene Schokoladen-Creme. — Nachtisch.

4. Potage en tortue. — Sole au sauce rémoulade. — Salmi de gelinotte. — Choux de Milan aux côtelettes de veau. — Râble de lièvre, salade de haricots verts, compote de cerises. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Kalbskopf-Suppe. — Seezunge mit Remoladen-Sose. — Braunes Haselhuhn-Ragout. — Wirsingkohl mit Kalbsrippchen. — Hasen-Rücken, Bohnen-Salat, Kirsch-Kompott. — Eierkuchen mit Marmelade. — Nachtisch.

5. Consommé à la jardinière. — Anguille, sauce vinaigrette. — Boeuf braisé au purée de pommes de terre. — Petits pois, côtelettes de mouton. — Coq de bois, salade romaine, compote d'abricots. — Pouding d'amandes. — Dessert.

Gemüse-Kraftbrühe. — Aal mit Essig-Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelmus. — Junge Erbsen mit Hammel-Rippchen. — Birkhuhn, römischer Salat, Aprikosen-Kompott. — Mandel-Pudding. — Nachtisch.

6. Potage à la purée d'asperges. — Turbot au gratin. — Roastbeef à la jardinière. — Pâté de foie gras. — Chapon rôti, salade de pommes de terre, compote de mirabelles. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Durchgestrichene Spargel-Suppe. — Steinbutt, verkrustet. — Rostbraten mit Gemüsen. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Kapaun, Kartoffel-Salat, Mirabellen-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Nachtisch.

7. Consommé de vermicelle. — Sandat aux fines herbes. — Côtelettes de veau au four. — Choux de Milan au boeuf bouilli. — Pigeon farci, salade de chicorée endive, compote de pommes. — Émirs. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Sander mit feinen Kräutern. —

Kalbsrippchen, im Ofen gebacken. — Wirsingkohl mit gekochtem Rindfleisch. — Gefüllte Taube, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Creme-Schnittchen. — Nachtisch.

8. Potage croûte-au-pot. — Sole à la normande. — Selle de veau garnie. — Langue de boeuf à la Soubise. — Dindon rôti, salade de laitues, compote de fraises. — Soufflé d'abricots. — Dessert.

Fleischsuppe mit Brotkrusten. — Seezunge auf normännische Art. — Garnierter Kalbsrücken. — Geräucherte Rindszunge mit weißer Zwiebel-Sose. — Gebratener Truthahn, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Aprikosen-Auflauf. — Nachtisch.

9. Consommé royal. — Anguille aux fines herbes. — Selle de mouton aux haricots verts. — Nouilles au jambon. — Chapon rôti, salade d'asperges, compote de poires. — Crème fouettée aux oranges. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eierstich. — Aal mit feinen Kräutern. — Hammel-Rücken mit grünen Bohnen. — Schinken-Flecken. — Gebratener Kapaun, Spargel-Salat, Birnen-Kompott. — Schlagsahne mit Orangen. — Nachtisch.

10. Potage à la crème d'orge. — Dorche, sauce espagnole. — Boeuf au macaroni. — Poule en fricassée. — Râble de lièvre, salade de haricots verts, compote de mirabelles. — Pouding de cabinet. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Dorsch mit spanischer Sose. — Rindfleisch mit Hohlnudeln. — Frikassee von Huhn. — Hasen-Rücken, Bohnen-Salat, Mirabellen-Kompott. — Kabinett-Pudding. — Nachtisch.

11. Bouillon. — Mayonnaise de poisson. — Gigot de mouton aux haricots verts. — Tête de veau en tortue. — Canard rôti, salade verte, compote de pêches. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Kraftbrühe. — Fischmayonnaise. — Hammel-Keule m. grünen Bohnen. — Kalbskopf nach Schildkrötenart. — Enten-Braten, grüner Salat, Pfirsich-Kompott. — Eier-Kuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

12. Potage de tapioca. — Carpe au bleu, sauce au beurre. — Bocuf à la mode aux choux-fleurs. — Filets de chevreuil aux champignons. — Pintade rôtie, salade de chicorée endive, compote de groscilles vertes. — Pouding au chocolat. — Dessert.

Tapioka-Suppe. — Blau gesottener Karpfen m. Butter-Sose. — Gespickter Rindsschmorbraten mit Blumenkohl. — Rehfilets mit Tafelpilzen. — Gebratenes Perlhuhn, Endivien-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Schokolade-Pudding. — Nachtisch.

13. Consommé aux quenelles. — Sole au sauce rémoulade. — Poulet au riz. — Carottes à la crème, escalopes de veau. — Chevreuil rôti, salade de céleri, compote de coings. — Pouding de cabinet. — Dessert.

Kraftbrühe mit Klößchen. — Seezunge mit Remoladen-Sose. — Hähnchen mit Reis. — Mohrrüben mit Rahmsose, Kalbsschnitzel. — Rehbraten, Selleric-Salat, Quitten-Kompott. — Kabinett-Pudding. — Nachtisch.

14. Potage julienne aux pois. — Turbot au gratin. — Noix de veau au macaroni. — Choux-verts au jambon. — Poulet rôti, salade de pommes de terre, compote d'airelles rouges. — Oublies à la crème fouettée. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe mit Erbsmus. — Steinbutt, verkrustet. —

Kalbsnuß mit Hohlnudeln. — Grünkohl mit Schinken. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffel-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Hohlhippen mit Rahmsose. — Nachtisch.

15. Consommé à la crécy. — Sole au vin blanc. — Selle de veau garnie. — Salmi de faisan. — Râble de lièvre rôti, salade de haricots verts, compote de pruneaux. — Glace aux fruits. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Mohrrüben-Würfeln. — Seezunge in Weißwein. — Kalbsrücken garniert. — Braunes Fasan-Ragout. — Hasen-Rücken, Bohnen-Salat, Kompott von Backpflaumen. — Frucht-Gefrorenes. — Nachtisch.

16. Brunoise Colbert. — Brochet au four. — Filet de boeuf à la jardinière. — Tête de veau à la sauce rémoulade. — Canard sauvage rôti, salade de laitues, compote d'églantines. — Pouding au citron. — Dessert.

Rindfleisch-Brühe mit Gemüse und Eier-Einlauf. — Sander mit Kapern-Sose. — Rindslende mit Gemüse. — Kalbskopf mit Remoladen-Sose. — Gebratene Wildente, Lattich-Salat, Hagebutten-Kompott. — Zitronen-Pudding. — Nachtisch.

17. Potage fausse tortue (Mock-turtle soup). — Saumon, sauce au beurre. — Carré de mouton à la Soubise. — Asperges en branches à la langue de boeuf fumée. — Poulet rôti, salade romaine, compote de mirabelles. — Beignets de pommes. — Dessert.

Falsche Schildkröten-Suppe. — Lachs mit Butter-Sose. — Hammel-Vorderviertel mit weißem Zwiebelmus. — Stangen-Spargel mit geräucherter Rindszunge. — Gebratenes junges Hähnchen, römischer Salat, Mirabellen-Kompott. — Apfel-Krapfen. — Nachtisch.

18. Consommé à la jardinière. — Turbot à la sauce au caviar. — Boeuf au raifort, pommes de terre à la maître d'hôtel. — Filets de chevreuil aux truffes. — Canard rôti, salade de choux-fleurs, compote de pêches. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Gemüse-Kraftbrühe. — Steinbutt mit Kaviar-Sose. — Rindfleisch mit Meerrettich und Bouillonkartoffeln. — Reh-Rückenstücke mit Trüffeln. — Enten-Braten, Blumenkohl-Salat, Pfirsich-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

19. Potage à la Parmentier. — Carpe au bleu, sauce au beurre. — Longe de veau à la macédoine de légumes. — Salmi de faisan. — Cerf rôti, salade de chicorée endive, compote de pommes. — Roulade à la noix de coco. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffelsuppe. — Blaugesottener Karpfen mit Butter-Sose. — Kalbsnieren-Braten mit Gemüse-Allerlei. — Braunes Fasan-Ragout. — Hirschbraten, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Gerollter Pudding mit Kokosnuß. — Nachtisch.

20. Bouillon de poulet. — Aigrefin au beurre moutarde. — Roastbeef à la jardinière. — Ragoût fin. — Lièvre rôti, salade de choux, compote de poires. — Pouding d'amandes. — Dessert.

Fleischbrühe von Huhn. — Schellfisch mit Senfbutter. — Rostbraten mit Gemüse. — Feines Ragout. — Hasenbraten, Kraut-Salat, Birnen-Kompott. — Mandel-Pudding. — Nachtisch.

21. Potage purée de volaille. — Turbot à l'anglaise. — Selle de pré-salé garnie. — Pâté de foie gras. — Longe de veau rôtie, sa-

lade d'asperges, compote de pruneaux. — Glace de crème à l'ananas. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe. — Steinbutt auf englische Art. — Garnierter Hammel-Rücken. — Gansleber-Pastete. — Kalbsnieren-Braten, Spargel-Salat, Kompott v. Backpflaumen. — Ananas-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

22. Consommé aux choux-fleurs. — Brochet au four. — Carré de mouton à la jardinière. — Poulet en fricassée. — Lièvre rôti, salade sauvage, compote d'oranges. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Gebakkener Hecht. — Hammel-Vorderviertel mit Gemüsen. — Huhnfrikassee. — Hasenbraten, wilder Salat, Orangen-Kompott. — Fürst-Pückler-Halbgefrorenes. — Nachtisch.

23. Garbure aux choux. — Sandat à la normande. — Noix de veau à la nivernaise. — Filets de chevreuil aux truffes. — Oie rôtie, salade de laitues, compote de fraises. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Kraftbrühe mit verkrustetem Kohl. — Sander mit Butter. — Kalbsnuß m. Mohrrüben. — Rehfilets mit Trüffeln. — Gebratene Gans, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Zitronen-Gefrorenes. — Nachtisch.

24. Potage purée St.-Cloud. — Cabillaud au beurre. — Roastbeef à l'anglaise aux pommes frites. — Asperges en branches au jambon cru. — Poulet rôti, salade de céleri, compote d'abricots. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Gebundene Suppe von jungen Erbsen m. gedämpftem Kopfsalat. Englischer Rostbraten mit Bratkartoffeln. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratenes Hähnchen, Sellerie-Salat, Aprikosen-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Nachtisch.

25. Consommé julienne. — Saumon à la sauce genevoise. — Gigot de mouton à la bretonne. — Poulet en mayonnaise. — Chevreuil rôti, salade de choux-fleurs, compote de groseilles. — Pouding à la neige. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Lachs mit Genfer Sose. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Hähnchen mit Mayonnaise. — Rehbraten, Blumenkohl-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Schneepudding. — Nachtisch.

26. Potage à la Sévigné. — Cuisses de grenouilles, sauce rémoulade. — Noix de veau à la napolitaine. — Brisolettes de porc aux carottes glacées. — Canard rôti, salade chicorée endive, compote de poires. — Pouding au chocolat. — Dessert.

Geflügel-Suppe nach der Sévigné. — Froschkeulen mit Remoladen-Sose. — Kalbsnuß mit Hohlnudeln. — Krustklößchen von Schweinefleisch mit überglänzten Mohrrüben. — Entenbraten, Endivien-Salat, Birnen-Kompott. — Schokolade-Pudding. — Nachtisch.

27. Consommé (de volaille à la) Xavier. — Sole frite, sauce Colbert. — Filet de boeuf à la godard. — Asperges en branches au jambon d'York cru. — Dindon rôti, salade de pommes de terre, compote de melons. — Glace de crème aux amandes. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eier-Einlauf. — Gebackene Seezunge mit Colbert-Sose. — Rindslende nach Feinschmecker-Art. — Stangen-Spargel mit rohem Yorker Schinken. — Truthahn-Braten, Kartoffel-Salat, Melonen-Kompott.

— Mandel-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

28. Potage à la Parmentier. — Tanche au beurre. — Chateaubriand à la moelle. — Ris de veau aux champignons. — Poulet rôti, salade de haricots verts, compote de framboises. — Pommes glacées. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffelsuppe. — Schleie mit Butter. — Doppel-Rindslendenstück mit Rindsmark. — Kalbsbröschen mit Tafelpilzen. — Gebratenes Hähnchen, Bohnen-Salat, Himbeer-Kompott. — Glasierte Äpfel. — Nachtisch.

29. Consommé de vermicelle. — Saumon grillé, sauce rémoulade. — Boeuf bouilli garni, sauce au raifort. — Côtelettes de mouton à la financière. — Dindon farci, salade de choux, compote de pêches. — Gâteau mille-feuille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Gerösteter Lachs mit Remoladen-Sose. — Gesottenes Rindfleisch, garniert, mit Meerrettich-Sose. — Hammel-Rippchen nach Reichen-Art. — Gefüllter Truthahn, Kohlsalat, Pfirsich-Kompott. —Tausendblätter-Kuchen.—Nachtisch.

30. Potage au sagou. — Turbot à l'anglaise. — Selle de pré-salé garnie. — Petits pois au foie de veau pané. — Gelinotte rôtie, salade sauvage, compote de poires. — Glace à la Nesselrode. — Dessert.

Sago-Suppe. — Steinbutt auf englische Art. — Garnierter Hammelrücken. — Junge Erbsen mit verkrusteter Kalbsleber. — Gebratenes Haselhuhn, wilder Salat, Birnen-Kompott. — Nesselrode-Halbgefrorenes. — Nachtisch.

31. Consommé de tortue. — Saumon du Rhin grillé, sauce à la genevoise. — Filet de boeuf à la broche. — Galantine de dinde. — Chevreuil rôti, salade romaine, compote de groseilles. — Bombe à la berlinoise. — Dessert.

Schildkröten-Kraftbrühe. — Gerösteter Rheinlachs mit Genfer Sose. — Rindslende am Spieß gebraten. — Rollpastete von Truthenne. — Rehbraten, römischer Salat, Johannisbeer-Kompott. — Berliner Bombe. — Nachtisch.

Februar.

1. Potage de céleri à la silésienne. — Aigrefin à la hollandaise. — Boeuf aux choux de Milan. — Rognons de mouton, sauce à la chasseur. — Canard rôti, salade de légumes à la russe, compote de mirabelles. — Gâteau aux pommes. — Dessert.

Schlesische Sellerie-Suppe. — Schellfisch mit holländischer Sose. — Rindfleisch mit Wirsingkohl. — Hammel-Nieren mit Sose nach Jägerart. — Entenbraten, russischer Gemüse-Salat, Mirabellen-Kompott. — Apfel-Kuchen. — Nachtisch.

2. Potage purée de lentilles au saucisson. — Sandat au gratin. — — Boeuf braisé, purée de pommes de terre, épinards au beurre. — Foie de veau frit. — Selle de chevreuil, salade de mâches, compote d'oranges. — Glace de crème au nougat. — Dessert.

Durchgestrichene Linsen-Suppe mit Wurst. — Sander, krustgebakken. — Geschmortes Rindfleisch, Kartoffelmus, Spinat mit Butter. — Gebackene Kalbsleber. — Rehrücken, Rapünzchen-Salat, Orangen-Kompott. — Mandel-Rahm-Gefrorenes. — Nachtisch.

3. Consommé russe. — Turbot à la crème. — Roastbeef à la ang-

laise, choux verts. — Côtelettes de veau aux champignons. — Chapon rôti, salade de laitues, compote de fraises. — Croûtes à l'ananas. — Dessert.

Russische Kraftbrühe. — Steinbutt mit Rahmsose. — Englischer Rostbraten mit Grünkohl. — Kalbsrippchen mit Tafelpilzen. — Gebratener Kapaun, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Ananas-Krusten. — Nachtisch.

4. Potage aux gnocci. — Sole frite, sauce rémoulade. — Gigot de mouton à l'anglaise, sauce aux câpres. — Salsifis noir au beurre, brisolettes de porc. — Oie rôtie, salade de cresson d'eau, compote de poires. — Glace de crème aux abricots. — Dessert.

Italienische Nocken-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Hammel-Keule auf englische Art mit Kapern-Sose. — Schwarzwurzel mit Butter, Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gebratene Gans, Brunnenkresse-Salat, Birnen-Kompott. — Aprikosen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

5. Consommé julienne. — Saumon grillé, sauce genevoise. — Selle de veau à l'italienne, sauce aux tomates. — Côtelettes de chevreuil à la chasseur. — Poulet rôti, salade de haricots, compote de prunes. — Pouding à l'Adelaide. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Gerösteter Lachs mit Genfer Sose. — Kalbsrücken auf italienische Art mit Paradiesapfel-Sose. — Rehrippchen nach Jägerart. — Gebratenes Hähnchen, Bohnen-Salat, Pflaumen-Kompott. — Orangen-Pudding. — Nachtisch.

6. Potage de tomates. — Sole au vin blanc. — Gigot de mouton à la bretonne. — Asperges en branches, jambon cru. — Dindon rôti, salade romaine, compote de pommes. — Glace aux fruits. — Dessert.

Paradiesapfel-Suppe. — Seezunge in Weißwein. — Hammelkeule auf bretagnische Art. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratener Truthahn, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Frucht-Gefrorenes. — Nachtisch.

7. Consommé à la crécy. — Sandat aux fines herbes. — Carré de veau au macaroni. — Choucroute, saucissons de Francfort. — Pigeon rôti, salade de céleri, compote de melons. — Pouding à la vanille. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Mohrrüben-Würfeln. — Sander m. feinen Kräutern. — Kalbsrippenstück mit Hohlnudeln. — Sauerkraut mit Frankfurter Würstchen. — Gebratene Taube, Sellerie-Salat, Melonen-Kompott. — Vanille-Pudding. — Nachtisch.

8. Potage à la purée de pois aux oreilles de porc. — Turbot au gratin. — Gigot de mouton à la sept heurs aux haricots. — Salmi de canard. — Selle de chevreuil, salade de tomates, compote de cerises. — Gâteau de pommes. — Dessert.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit Schweinsohren. — Steinbutt, verkrustet. — Hammelkeule mit Mohrrüben, Bohnen-Gemüse. — Braunes Enten-Ragout. — Rehrücken, Paradiesapfelsalat, Kirsch-Kompott. — Apfelkuchen. — Nachtisch.

9. Consommé aux nouilles. — Cabillaud à la cardinal. — Entrecôte à l'anglaise, pommes frites et cornichons. — Asperges en branches au jambon cru. — Chapon rôti, salade de betteraves, compote de pêches. — Bombe à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Nudeln. — Kabeljau nach Kardinals-Art. — Mittelrippenstück vom Rind, englisch, Bratkartoffeln u. Pfeffergurken. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratener Kapaun, Salat v. roten Rüben, Pfirsich-Kompott. — Vanille-Bombe. — Nachtisch.

10. Potage de santé. — Homard en belle vue. — Roastbeef à l'anglaise aux salsifis noirs. — Soufflé de foie gras. — Dindon farci, salade de légumes, compote de poires. — Pouding au riz, sauce aux framboises. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Hummer in Gallerte. — Englischer Rostbraten mit Schwarzwurz. — Gansleber-Auflauf. — Gefüllter Truthahn, Gemüse-Salat, Birnen-Kompott. — Reispudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

11. Pot-au-feu. — Sandat frit, sauce rémoulade. — Longe de veau à l'italienne. — Côtelettes de mouton à la Nelson. — Poulet rôti, salade de haricots verts, compote d'oranges. — Oublies à la chantilly. — Dessert.

Französische Gemüse-Suppe. — Gebackener Sander mit Remoladen-Sose. — Kalbsnieren-Braten mit Hohlnudeln. — Hammel-Rippchen nach Nelson. — Gebratenes Hähnchen, Salat von grünen Bohnen, Orangen-Kompott. — Hohlhippen mit Schlagsahne. — Nachtisch.

12. Potage à la crème d'orge. — Aigrefin au beurre. — Selle de pré-salé garnie. — Petits pois et carottes, tourne-dos. — Gelinotte rôtie, salade de laitues, compote mêlée. — Glace de crème aux fraises. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Schellfisch mit Butter. — Garnierter Hammel-Rücken. — Erbsen und Mohrrüben, Rindslenden-Schnittchen. — Gebratenes Haselhuhn, Lattich-Salat, gemischtes Kompott. — Erdbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

13. Consommé à la semoule. — Saumon grillé, sauce genevoise. — Selle de veau à l'italienne. — Rognons de mouton à la russe. — Poulet rôti, salade de légumes, — compote de pommes. — Omelette soufflé aux pêches. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grieß. — Gerösteter Lachs mit Genfer Sose. — Kalbsrücken auf italienische Art. — Hammel-Nieren auf russische Art. — Gebratenes Hähnchen, Gemüse-Salat, Apfel-Kompott. — Eier-Auflauf mit Pfirsichen. — Nachtisch.

14. Potage fausse tortue à l'anglaise (Mock-turtle soup). — Turbot à la hollandaise. — Roastbeef à l'anglaise aux salsifis noirs. — Asperges, escalopes de veau. — Dindon farci, salade romaine, compote d'églantines. — Pouding au riz, sauce aux framboises. — Dessert.

Falsche Schildkröten-Suppe auf englische Art. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Englischer Rostbraten mit Schwarzwurz. — Bruchspargel und Kalbsschnitzel. — Gefüllter Truthahn, römischer Salat, Hagebutten-Kompott. — Reispudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

15. Consommé à la printanière. — Sandat au gratin. — Noix de veau à la crème. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de pommes de terre, compote d'abricots. — Charlotte russe à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit frischen Gemüsen. — Sander, krustgebacken. — Kalbsnuß mit Rahmsose. — Grüne Bohnen mit Hammel-Rippchen. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffel-Salat, Aprikosen-Kompott. —

Russischo Charlotto mit Vanille-Crome. — Nachtisch.

16. Potago de ris de veau. — Tanches farcies. — Jambon au vin de Bourgogne. — Salsifis frits, tranchos de langue de boeuf. — Pigeon rôti, salade sauvage, compoto de prunes. — Soufflé au chocolat. — Dessert.

Kalbsmilch-Suppo. — Gefüllte Schleien. — Schinken in Burgunder. — Gebackene Schwarzwurz mit Rindszungen-Scheiben. — Gebrateno Taube, wilder Salat, Pflaumen-Kompott. — Schokolade-Auflauf. — Nachtisch.

17. Consommé princesse. — Sandat à la gourmet. — Filet de boeuf au macaroni à l'italienne. — Tête de veau on tortue. — Coq de bois rôti, salade chicorée endive, compote de pommes. — Pouding à la prince-régent. — Dessert.

Kraftbrüho mit Spargel und Erbsen. — Sander mit Feinschmecker-Sose. — Rindslende mit Hohlnudeln auf italienische Art. — Kalbskopf wie Schildkröto. — Gebratenes Birkhuhn, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Prinzregenten-Pudding. — Nachtisch.

18. Potage à la purée de lentilles. — Aigrefin au beurre. — Boeuf braisé, purée de pommes de terre, choux verts. — Ris de veau aux champignons. — Canard rôti, salade à la russe, compote de poires. — Profiteroles au chocolat. — Dessert.

Durchgestrichene Linsen-Suppe. — Schellfisch mit Butter. — Geschmortes Rindfloisch mit Kartoffelmus und Grünkohl. — Kalbsmilch mit Tafelpilzen. — Entonbraten, russischer Salat, Birnen-Kompott. — Profiterolen mit Schokolade-Schlagsahne. — Nachtisch.

19. Consommé de volaille à la Xavier. — Sandat à la normande. — Gigot de mouton à la bretonne. — Croquettes de veau aux petits pois. — Poulet rôti, salade de cresson d'eau, compote à la macédoine. — Pommes à la voisin. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eier-Einlauf. — Sander auf normännische Art. — Hammel-Keule auf bretagnischo Art. — Kalbskrusten mit jungen Erbsen. — Gebratenes Hähnchen, Brunnenkresse-Salat, gemischtes Kompott. — Äpfel mit Zuckerteig-Kruste. — Nachtisch.

20. Potage à la St.-Germain. — Soles frites, sauce rémoulade. — Poitrine de veau à la printanière. — Jambon de Bayonne à la choucrouto, quenelles des pommes de terre. — Dindon farci, salado de betteraves, compote d'airelles rouges. — Riz à la impératrice. — Dessert.

Junge Erbsen-Suppe nach St.-Germain. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Gefüllte Kalbsbrust mit jungen Gemüsen. — Bayonner Schinken mit Sauerkraut und Kartoffel-Klößen. — Gefüllter Truthahn, Salat von roten Rüben, Kompott von Preißelbeeren. — Reis auf Kaiserin-Art. — Nachtisch.

21. Consommé Sévigné. — Turbot, sauce à l'anglaise. — Selle de pré-salé garnie. — Asperges en branches, côtolettes de veau au naturol. — Poularde rôtie, salade de laitues, compote de groseilles. — Glace à la Nesselrode. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchon. — Steinbutt mit englischer Sose. — Garnierter Hammel-Rükken. — Gebratenes Masthähnchen, Lattich-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Nesselrode-Gefrorenes. — Nachtisch.

22. Potage de blé vert. — Sandat farci à la normande. — Entre-

côte de boeuf à l'anglaise. — Carottes et petits pois, jambon cru. — Pigeon farci, salade de mâches, compote de poires. — Meringues garnies de crème. — Dessert.

Grünkorn-Suppe. — Gefüllter Sander auf normännische Art. — Mittelrippenstück vom Rind auf englische Art. — Mohrrüben und junge Erbsen mit rohem Schinken. — Gefüllte Taube, Rapünzchen-Salat, Birnen-Kompott. — Meringeln mit Gefrorenem gefüllt. — Nachtisch.

23. Consommé aux croûtes. — Tanches au beurre fondu. — Noix de veau à la crème aux croquettes de riz. — Petits navets de Teltow, langue de boeuf. — Selle de marcassin, salade romaine, compote de pommes. — Crème bachique. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Schleien mit zerlassener Butter. — Kalbsnuß mit Rahmsose und Reiskrusten. — Teltower Rübchen mit Rindszunge. — Frischling-Rücken, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Wein-Creme. — Nachtisch.

24. Potage de tapioca. — Glanis aux fines herbes. — Roastbeef à la jardinière. — Ragoût fin. — Gigue, salade de pommes de terre, compote d'ananas. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Tapioka-Suppe. — Wels mit feinen Kräutern. — Rostbraten mit Gemüsen. — Feines Ragout. — Rehkeule, Kartoffel-Salat, Ananas-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

25. Consommé de croûtes. — Poisson en coquilles. — Boeuf bouilli au riz et asperges. — Tête de veau en tortue. — Coq de bois rôti, salade de cresson d'eau, compote de pêches. — Pouding à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Gezupfter Fisch in Schalen. — Gekochtes Rindfleisch mit Reis und Spargel. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Gebratenes Birkhuhn, Brunnenkresse-Salat, Pfirsich-Kompott. — Vanille-Pudding. — Nachtisch.

26. Potage à la bonne femme. — Turbot à la financière. — Gigot de mouton au macaroni. — Haricots verts, brisolettes de porc. — Chapon farci, salade d'escarole, compote de poires. — Soufflé à l'orange. — Dessert.

Sauerampfer-Suppe mit Geflügel-Klößchen. — Steinbutt mit reicher Umlage. — Geschmorte Hammel-Keule mit Hohlnudeln. — Grüne Bohnen mit Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gefüllter Kapaun, Eskariol-Salat, Birnen-Kompott. — Orangen-Auflauf. — Nachtisch.

27. Consommé de vermicelle. — Saumon grillé, sauce genevoise. — Boeuf bouilli garni, sauce au raifort. — Côtelettes de mouton à la Nelson. — Poularde farcie, salade de choux-rouges, compote de prunes. — Punch glacé à l'ananas. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Gerösteter Lachs mit Genfer Sose. — Gekochtes Rindfleisch, garniert, mit Meerrettich-Sose. — Hammel-Rippchen nach Nelson. — Gefülltes Masthähnchen, Rotkraut-Salat, Pflaumen-Kompott. — Gefrorener Ananas-Punsch. — Nachtisch.

28. Potage à la reine. — Sandat, sauce à la cardinale. — Filet de boeuf garni, sauce au madère. — Pâté de foie gras. — Cimier de cerf rôti, salade d'asperges, compote de groseilles rouges. — Pouding de riz, sauce de framboises. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe. — Sander mit roter Fischsose. — Garnierte Rindslende mit Madeira-Sose. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Hirschziemer, Spargel-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Reispudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

29. Consommé aux choux-fleurs. — Mayonnaise de poisson. — Boeuf braisé aux épinards. — Foie de veau sauté aux champignons. — Canard rôti, salade de chicorée, compote de mirabelles. — Pouding d'abricots. — Dessert.

Kraftbrühe mit Blumenkohl. — Mayonnaise von Fisch. — Geschmortes Rindfleisch mit Spinat. — Geschwungene Kalbsleber mit Tafelpilzen. — Entenbraten, Cichorien-Salat, Mirabellen-Kompott. — Aprikosen-Pudding. — Nachtisch.

März.

1. Potage fausse tortue (Mockturtle soup). — Sole frite, sauce Colbert. — Selle de veau à la jardinière. — Filet de cerf à la sauce aux truffes. — Canard rôti, salade de laitues, compote de cerises. — Pouding de coco. — Dessert.

Falsche Schildkröten-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Colbert-Sose. — Kalbsrücken mit Gemüsen. — Hirschlende mit Trüffel-Sose. — Entenbraten, Lattichsalat, Kirsch-Kompott. — Kokosnuß-Pudding. — Nachtisch.

2. Consommé julienne. — Aigrefin au beurre. — Noix de veau à la broche. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de mâches, compote d'abricots. — Pouding au caramel. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Schellfisch m. Butter. — Kalbsnuß am Spieß gebraten. — Grüne Bohnen und Hammel-Rippchen. — Gebratenes Hähnchen, Rapünzchensalat, Aprikosen-Kompott. — Pudding mit gebranntem Zucker. — Nachtisch.

3. Potage de choux-fleurs. — Sandat aux fines herbes. — Pâté de beefsteak. — Choux blancs farcis. — Dindon rôti, salade de betteraves, compote de prunes. — Pouding de pain. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Sander mit feinen Kräutern. — Rindsstück-Pastete. — Gefüllter Weißkohl. — Truthahn, Salat von roten Rüben, Pflaumen-Kompott. — Brotpudding. — Nachtisch.

4. Consommé aux nouilles. — Sole au vin blanc. — Roastbeef à la Windsor. — Filets mignons de mouton, sauce poivrade. — Poularde rôtie, salade sauvage, compote d'ananas. — Soufflé de fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Nudeln. — Seezunge in Weißwein. — Rostbraten mit grünen Bohnen. — Hammel-Lendchen mit Pfeffer-Sose. — Gebratenes Masthähnchen, wilder Salat, Ananas-Kompott. — Erdbeer-Auflauf. — Nachtisch.

5. Potage de tapioca. — Turbot à la hollandaise. — Boeuf bouilli aux choux de Milan. — Tête de veau en tortue. — Poulet rôti, salade de pommes de terre, compote de pommes. — Pouding d'abricots. — Dessert.

Tapioka-Suppe. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Gekochtes Rindfleisch mit Wirsingkohl. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffelsalat, Apfel-Kompott. — Aprikosen-Pudding. — Nachtisch.

6. Consommé julienne. — Carpe à la viennoise. — Boouf braisé à l'italienne. — Petits pois, filet de mouton. — Perdrix de neige rôtie, salade de chicorée, compote de poires. — Pouding de biscuit. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Karpfen auf Wiener Art. — Geschmortes Rindfleisch mit Hohlnudeln. — Grüne Erbsen, Hammellende. — Gebratenes Schneehuhn, Cichorien-Salat, Birnen-Kompott. — Biskuit-Pudding. — Nachtisch.

7. Potage à la Parmentier. — Sandat frit, sauce béarnaise. — Jambon de Bayonne à la choucroute, quenelles de pommes de terre. — Sauté de veau, pointes d'asperges. — Dindon farci, salade romaine, compote de mirabelles. — Gâteau à l'ananas. — Dessert.

Gebundene Kartoffel-Suppe. — Gebackener Sander mit Bearner Sose. — Bayonner Schinken mit Sauerkraut und Kartoffel-Klößen. — Kalbsragout mit Spargel-Spitzen. — Gefüllter Truthahn, römischer Salat, Mirabellen-Kompott. — Ananas-Kuchen. — Nachtisch.

8. Consommé (à la) russe. — Cabillaud au beurre fondu. — Boeuf braisé à l'italienne. — Épinards au jus, foie de veau frit. — Poulet rôti, salade de cresson d'eau, compote mêlée. — Gâteau aux pommes à l'allemande. — Dessert.

Russische Kraftbrühe. — Kabeljau mit zerlassener Butter. — Geschmortes Rindfleisch mit Hohlnudeln. — Spinat mit Bratensaft, gebackene Kalbsleber. — Gebratenes Hähnchen, Brunnenkresse-Salat, gemischtes Kompott. — Apfel-Kuchen auf deutsche Art. — Nachtisch.

9. Potage à la purée d'asperges. — Saumon grillé à la Périgueux. — Selle de veau garnie. — Côtelettes de mouton à la purée do marrons. — Gelinotte rôtie, salade de pommes de terre, compote de pêches. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Gerösteter Lachs mit Trüffel-Sose. — Garnierter Kalbsrücken. — Hammel-Rippchen mit Kastanienmus. — Gebratenes Haselhuhn, Kartoffel-Salat, Pfirsichkompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

10. Consommé de semoule. — Mayonnaise de homard. — Chateaubriand à la jardinière. — Ris de veau à la purée de champignons. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote d'abricots. — Glace de crème à l'orange. — Dessert.

Grießsuppe. — Hummer-Mayonnaise. — Doppel-Rindslendenstück mit Gemüsen. — Kalbsbröschen mit Tafelpilzmus. — Rehbraten, Lattich-Salat, Aprikosen-Kompott. — Orangen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

11. Potage purée de lentilles. — Aigrefin au beurre. — Épaulo de mouton frite. — Petits pois, côtelette de veau. — Poulet rôti, salade de chicorée, compote de cerises. — Pouding au riz, sauce chaudeau. — Dessert.

Durchgestrichene Linsen-Suppe. — Schellfisch mit Butter. — Gebackene Hammel-Schulter. — Junge Erbsen, Kalbsrippchen. — Gebratenes Hähnchen, Cichorien-Salat, Kirsch-Kompott. — Reispudding mit Weinschaumsose. — Nachtisch.

12. Consommé de volaille à la Xavier. — Sandat à la cardinal. — Selle de pré-salé garnie. — Blanquette de veau au riz. — Oie

rôtie, salade de haricots, compote d'oranges. — Charlotte à la brunoise. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eiereinlauf. — Sander mit Krebssose. — Garnierter Hammel-Rücken. — Weißes Kalbfleisch-Ragout mit Reis. — Gebratene Gans, Bohnen-Salat, Orangen-Kompott. — Charlotte mit verschiedenen Früchten. — Nachtisch.

13. Potage purée à la d'herbes. — Cuisses de grenouilles, sauce rémoulade. — Filet de boeuf garni. — Côtelettes d'agneau aux tomates. — Dindon farci, salade à la macédoine, compote de poires. — Glace tutti-frutti. — Dessert.

Gebundene Kräuter-Suppe. — Froschkeulen m. Remoladen-Sose. — Garnierte Rindslende. — Lammrippchen mit Paradies-Äpfeln. — Gefüllter Truthahn, Salat mit gemischten Gemüsen, Birnen-Kompott. — Verschiedenes Fruchtsaft-Gefrorenes. — Nachtisch.

14. Consommé de vermicelle. — Saumon grillé à la genevoise. — Roastbeef à l'anglaise, garniture à la chipolata. — Croquettes de veau et petits pois. — Poulet rôti, salade romaine, compote de pruneaux. — Glace de crème aux pêches. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Gerösteter Lachs mit Genfer Sose. — Englischer Rostbraten mit Garnitur von kleinen Würstchen. — Kalbfleisch-Krusteln mit jungen Erbsen. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Backpflaumen-Kompott. — Rahmgefrorenes mit Pfirsichen. — Nachtisch.

15. Potage à la crème d'orge. — Anguille bleu à la vinaigrette. — Gigot de mouton à la bretonne. — Sauté de veau à l'indienne. — Gelinotte rôtie, salade d'asperges, compote de mirabelles. — Savarin à l'ananas. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Aal, blaugesotten, mit Essig-Kräutersose. — Hammelkeule auf bretagnische Art. — Kalbsragout mit Kari. — Gebratenes Haselhuhn, Spargelsalat, Mirabellen-Kompott. — Savarin-Kuchen mit Ananas. — Nachtisch.

16. Consommé à la jardinière. — Sole frite, sauce rémoulade. — Jambon au vin de Bourgogne, choucroute, quenelles de pommes de terre. — Petits pois, filets mignons de boeuf. — Canard rôti, salade de saison, compote de groseilles. — Bombe à la Bismarck. — Dessert.

Gemüse-Kraftbrühe. — Gebakkene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Schinken in Burgunder mit Sauerkraut und Kartoffel-Klößen. — Junge Erbsen, Rindslenden-Schnittchen. — Entenbraten, grüner Salat, Stachelbeer-Kompott. — Bismarck-Bombe. — Nachtisch.

17. Potage de riz. — Carpe au bleu. — Langue de boeuf aux fines herbes. — Choux-fleurs, escalopes de veau à la viennoise. — Chapon rôti, salade de betteraves, compote de pruneaux. — Crème bavaroise aux oranges. — Dessert.

Reissuppe. — Karpfen, blaugesotten. — Rindszunge mit feiner Kräuter-Sose. — Blumenkohl, Wiener Schnitzel. — Gebratener Kapaun, Salat von roten Rüben, Backpflaumen-Kompott. — Bayrische Orangen-Creme. — Nachtisch.

18. Consommé aux jacobins. — Sandat grillé à la tartare. — Poule au riz et aux asperges. — Choux-fleurs, côtelettes de mouton. — Filet de boeuf rôti, salade de

laitues, compote de pommes. — Soufflé au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierklößchen. — Geröstеter Sander mit kalter Senfsose. — Huhn mit Reis und Spargel. — Blumenkohl mit Hammel-Rippchen. — Gebratene Rindslende, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Schokolade-Auflauf. — Nachtisch.

19. Potage lié aux navets. — Mayonnaise de poisson. — Filet de boeuf, pommes de terre à la strasbourgoise. — Choucroute à la franconienne. — Petit poulet frit, salade de mâches, compote d'oranges. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Rüben-Suppe. — Fischmayonnaise. — Rindslende mit Straßburger Kartoffeln. — Sauerkraut m. Erbsmus, gepökelte Schweinsbrust und Bratwurst. — Backhähnchen, Rapünzchen-Salat, Orangen-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

20. Consommé à la crécy. — Tanche au beurre fondu. — Boeuf braisé en pot. — Fricassée de ris de veau. — Selle de renne rôtie, salade de haricots, compote de poires. — Charlotte à la rustique. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mohrrüben-Würfeln. — Schleie m. zerlassener Butter. — Topfbraten. — Frikassee von Kalbsbröschen. — Gebratener Renntier-Rücken, Bohnen-Salat, Birnen-Kompott. — Baum-Charlotte. — Nachtisch.

21. Potage à la reine. — Turbot à la maître d'hôtel. — Gigot de mouton à la polonaise. — Tête de veau à la ravigote. — Pigeon farci, salade de pommes de terre, compote d'airelles rouges. — Omelette au four. — Dessert.

Geflügelsuppe mit Reis. — Steinbutt mit Haushofmeister-Sose. — Hammelkeule polnisch. — Kalbskopf mit grüner Würzsose. — Gefüllte Taube, Kartoffel-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Eierkuchen im Ofen gebacken. — Nachtisch.

22. Consommé Sévigné. — Truite grillée, sauce Colbert. — Roastbeef à l'anglaise. — Pâté de foie gras. — Quartier d'agneau rôti, salade à la romaine, compote de mirabelles. — Glace au fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Geröstete Bachforelle mit Colbert-Sose. — Rostbraten auf englische Art. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Lammrücken, römischer Salat, Mirabellen-Kompott. — Fruchtgefrorenes. — Nachtisch.

23. Potage de santé. — Homard en belle vue. — Filet de boeuf à la godard. — Épinards aux oeufs. — Coq de bruyère rôti, salade de chicorée, compote de pêches. — Gâteau mille-feuille. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Hummer in Gallerte. — Rindslendenstück nach Feinschmeckerart. — Spinat mit Eiern. — Gebratener Auerhahn, Cichorien-Salat, Pfirsich-Kompott. — Tausendblätter-Kuchen.— Nachtisch.

24. Consommé à la Monaco. — Brochet au beurre d'anchois. — Ris de veau à la milanaise. — Petits pois, côtelettes d'agneau. — Bécasse rôtie, salade sauvage, compote d'oranges. — Pouding d'amandes. — Dessert.

Monaco-Kraftbrühe. — Hecht mit Sardellen-Butter. — Kalbsbröschen auf mailändische Art. — Junge Erbsen, Lammrippchen. — Gebratene Schnepfe, wilder Salat, Orangen-Kompott. — Mandel-Pudding. — Nachtisch.

25. Potage à la purée de pois. — Sandat au gratin. — Selle de veau à l'italienne, croquettes de pommes de terre. — Émincé de mouton. — Poulet rôti, salade de choux-fleurs, compote d'abricots. — Pouding de semoule, sauce aux framboises. — Dessert.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe. — Gebackener Sander. — Kalbsrücken mit Hohlnudeln und Kartoffel-Krusteln. — Hammelfleisch-Blätterragout. — Gebratenes Hähnchen, Blumenkohlsalat, Aprikosen-Kompott. — Grießpudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

26. Pot-au-feu. — Truite grillée au beurre. — Jambon de Bayonne, choucroute, purée de pois. — Côtelettes de veau à la béchamel. — Dindon farci, salade de laitues, compote de pommes. — Punch glacé à la romaine. — Dessert.

Französische Gemüse-Suppe. — Auf dem Rost gebratene Bachforelle mit Butter. — Bayonner Schinken mit Sauerkraut und Erbsmus. — Kalbsrippchen mit Rahmsose. — Gefüllter Truthahn, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Gefrorener römischer Punsch. — Nachtisch.

27. Potage à la crème d'orge. — Saumon du Rhin grillé, sauce à la genevoise. — Entre-côte à l'anglaise, pommes frites, cornichons. — Asperges en branches au jambon cru. — Chapon rôti, salade de chicorée endive, compote de mirabelles. — Glace de crème au riz. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Gerösteter Rheinlachs, Genfer Sose. — Mittelrippenstück vom Rind, Bratkartoffeln, Pfeffergurken. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratener Kapaun, Endivien-Salat, Mirabellen-Kompott. — Rahmgefrorenes mit Reis. — Nachtisch.

28. Consommé aux gnocci. — Hareng grillé au beurre. — Selle de mouton garnie. — Côtelettes de veau en papillotes. — Pigeon farci, salade d'asperges, compote de prunes. — Charlotte russe. — Dessert.

Kraftbrühe mit ital. Nocken. — Brathering mit Butter. — Garnierter Hammel-Rücken. — Kalbsrippchen in Papierhülsen. — Gefüllte Taube, Spargel-Salat, Pflaumen-Kompott. — Charlotte mit bayrischer Creme. — Nachtisch.

29. Potage purée de céleri. — Cabillaud au beurre fondu. — Roastbeef à l'anglaise aux petits pois. — Rognons de veau sautés au vin blanc. — Poulet rôti, salade romaine, compote de cerises. — Glace de crème à l'orange. — Dessert.

Durchgestrichene Selleriesuppe. — Kabeljau mit zerlassener Butter. — Englischer Rostbraten mit jungen Erbsen. — Kalbsnieren, in Weißwein geschwungen. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Kirsch-Kompott. — Orangen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

30. Consommé de volaille. — Sole frite, sauce rémoulade. — Gigot de mouton à la chevreuil. — Sauté de veau en papillotes. — Canard rôti, salade de haricots, compote de groseilles. — Pommes frites. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe. — Gebakkene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Hammelkeule wie Reh. — Kalbfleisch-Ragout in Papier-Hülsen. — Entenbraten, Bohnen-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Gebackene Äpfel. — Nachtisch.

31. Consommé à la jardinière. — Sandat à la vénitienne. — Boeuf braisé aux choux-fleurs. — Tête de veau à la vinaigrette. — Dindon farci, salade de betteraves,

compote d'abricots. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Kraftbrühe mit Gemüsen. — Sander mit venetianischer Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Blumenkohl. — Kalbskopf-Salat. — Gefüllter Truthahn, Salat von roten Rüben, Aprikosen-Kompott. — Fürst Pückler-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

April.

1. Potage à la purée d'asperges. — Sole à la normande. — Filet de boeuf garni de macaroni. — Carottes sautées, carbonade de veau. — Caneton rôti, salade de laitues, compote de pommes. — Pouding à la chipolata. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Seezunge auf normännische Art. — Rindslende mit Hohlnudeln. — Geschwungene Mohrrüben, Kalbskarbonade. — Gebratene junge Ente, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Gemischter Pudding. — Nachtisch.

2. Consommé de volaille à la Xavier. — Fogas à la sauce au beurre. — Jambon au vin de Bourgogne au choucroute et quenelles de pommes de terre. — Petits pois, ris de veau frits. — Chapon rôti, salade de mâches, compote d'oranges. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eier-Einlauf. — Fogas mit Butter-Sose. — Schinken in Burgunder mit Sauerkraut und Kartoffel-Klößen. — Junge Erbsen, gebackene Kalbsbröschen. — Gebratener Kapaun, Rapünzchen-Salat, Orangen-Kompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

3. Potage à la purée de pois aux oreilles de porc. — Sandat frit, sauce béarnaise. — Noix de veau en tortue. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Selle de renne, salade de cresson d'eau, compote de mirabelles. — Beignets soufflés. — Dessert.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit Schweinsohren. — Gebackener Sander mit Bearner Sose. — Kalbsnuß wie Schildkröte. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Renntier-Rücken, Brunnenkresse-Salat, Mirabellen-Kompott. — Auflauf-Krapfen. — Nachtisch.

4. Consommé à la Demidow. — Turbot à la financière. — Agneau pascal, petits pois, pommes de terre soufflées. — Escalopes de veau au four. — Dinde farcie, salade romaine, compote de pommes. — Crème plombière aux fraises. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Tapioka. — Steinbutt mit reicher Umlage. — Osterlamm mit jungen Erbsen und aufgelaufenen Kartoffel-Scheiben. — Gebackene Kalbsschnitzel. — Gefüllte Truthenne, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Gefrorene Erdbeer-Creme. — Nachtisch.

5. Potage à la crème de blé vert. — Sole frite, sauce rémoulade. — Boeuf bouilli, sauce raifort. — Côtelettes de mouton à la purée de marrons. — Gelinotte rôtie, salade de haricots, compote d'oranges. — Plum-pudding à la chaudeau. — Dessert.

Grünkorn-Schleimsuppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Sose. — Hammel-Rippchen mit Kastanienmus. — Gebratenes Haselhuhn, Bohnen-Salat, Orangen-Kompott. — Rosinen-Pudding mit Weinschaum. — Nachtisch.

6. Consommé national. — Tanche au bleu. — Filet de boeuf garni. — Carottes à la crème, foie de veau frit. — Caneton rôti, salade de laitues, compote de pruneaux. — Gâteau de broche. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Schleie, blaugesotten. — Garnierte Rindslende. — Mohrrüben mit Rahmsose, gebackene Kalbsleber. — Gebratene junge Ente, Lattich-Salat, Backpflaumenkompott. — Baumkuchen. — Nachtisch.

7. Potage de poulet à la purée de tomates. — Sandat aux fines herbes. — Carré de veau aux épinards. — Asperges au langue de boeuf. — Renne rôti, salade de cresson d'eau, compote de mirabelles. — Pouding à la prince-régent. — Dessert.

Hühnersuppe mit Paradiesapfelmus. — Sander mit feinen Kräutern. — Kalbsrippenstück mit Spinat. — Spargel, Pökel-Rindszunge. — Renntier-Braten, Brunnenkresse-Salat, Mirabellen-Kompott. — Reispudding mit Aprikosen. — Nachtisch.

8. Consommé julienne. — Saumon grillé, sauce béarnaise. — Gigot de mouton à la sept heures. — Omelette aux foies de volaille. — Coq de bois rôti, salade d'asperges, compote d'églantines. — Profiteroles au chocolat. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Gerösteter Lachs mit Bearner Sose. — Hammel-Keule mit Mohrrüben. — Eierkuchen mit Geflügel-Lebern. — Gebratenes Birkhuhn, Spargel-Salat, Hagebutten-Kompott. — Profiterolen mit Schokolade-Schlagsahne. — Nachtisch.

9. Potage de choux-fleurs. — Aigrefin au beurre. — Entre-côte de boeuf à la macédoine. — Blanquette d'agneau à l'indienne. — Poulet rôti, salade de mâches, compote de pêches. — Glace de crème à l'orange. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Schellfisch mit Butter. — Mittelrippenstück vom Rind mit Mischgemüse. — Weißes Lammgericht mit Kari. — Gebratenes Hähnchen, Rapünzchen-Salat, Pfirsich-Kompott. — Orangen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

10. Consommé au tapioca. — Truite grillée au beurre. — Boeuf braisé, purée de pommes de terre, choux verts. — Vol-au-vent à la toulousaine. — Selle de renne, salade de betteraves, compote de groseilles. — Pouding au riz, sauce framboise. — Dessert.

Kraftbrühe mit Tapioka. — Geröstete Forelle mit Butter. — Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelmus und Grünkohl. — Blätterteigpastete mit Toulouser Ragout. — Renntier-Rücken, Salat von roten Rüben, Johannisbeer-Kompott. — Reispudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

11. Potage de santé. — Sandat à la cardinal. — Roastbeef à l'anglaise. — Émincé de mouton aux câpres. — Poulet rôti, salade de haricots, compote d'oranges. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Sander mit Krebssose. — Englischer Rostbraten. — Hammelfleisch-Blätterragout mit Kapern. — Gebratenes Hähnchen, Bohnen-Salat, Orangen-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Nachtisch.

12. Consommé au semouille. — Saumon à la hollandaise. — Poitrine de veau aux concombres. — Haricots verts, filets de mouton. — Dindon rôti, salade romaine, compote d'abricots. — Bombe à la parisienne. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grieß. — Lachs mit holländischer Sose. — Kalbsbrust mit Gurken. — Grüne Bohnen, Hammellenden-Schnittchen. — Gebratener Truthahn, römischer Salat, Aprikosen-Kompott. — Pariser Bombe. — Nachtisch.

13. Potage à la purée d'asperges. — Anguille au bleu, sauce à la vinaigrette. — Boeuf à la mode. — Émincé de chevreuil. — Chapon rôti, salade à la macédoine, compote de pruneaux. — Pouding de cabinet à l'ananas. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Blaugesottener Aal mit Essig-Kräuter-Sose. — Gespickter Rindsschmorbraten. — Blätter-Ragout von Rehwildbret. — Gebratener Kapaun, Salat von gemischten Gemüsen, Backpflaumen-Kompott. — Kabinett-Pudding mit Ananas. — Nachtisch.

14. Consommé de tortue. — Saumon du Rhin grillé. — Selle de pré-salé garnie. — Pâté de foie gras. — Poularde rôtie, salade de laitues, compote de mirabelles. — Pouding glacé à la Metternich. — Dessert.

Schildkröten-Kraftbrühe. — Gerösteter Rheinlachs. — Garnierter Hammel-Rücken. — Gansleber-Pastete. — Gebratenes Masthähnchen, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Gefrorener Pudding nach Metternich. — Nachtisch.

15. Potage de haricots verts. — Cabillaud au beurre. — Jambon au vin de Bourgogne. — Petits pois, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de pommes de terre, compote de pêches. — Gâteau de pommes. — Dessert.

Grüne Bohnen-Suppe. — Kabeljau mit Butter. — Schinken in Burgunder. — Junge Erbsen, Hammel-Rippchen. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffel-Salat, Pfirsich-Kompott. — Apfel-Kuchen. — Nachtisch.

16. Consommé de volaille à la Xavier. — Sandat au four. — Chateaubriand aux champignons. — Tête de veau à la sauce piquante. — Pigeon rôti, salade de choux-fleurs, compote d'oranges. — Bombe framboisée. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eier-Einlauf. — Sander im Ofen gebacken. — Doppel-Rindslendenstück mit Tafelpilzen. — Kalbskopf mit pikanter Sose. — Gebratene Taube, Blumenkohl-Salat, Orangen-Kompott. — Himbeer-Bombe. — Nachtisch.

17. Potage à la reine. — Sole frite, sauce rémoulade. — Jambon de Bayonne, choucroute, purée de pois. — Côtelettes de mouton aux fines herbes. — Coq de bruyère rôti, salade de laitues, compote d'airelles rouges. — Pouding à la saxonne. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Reis. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Bayonner Schinken mit Sauerkraut und Erbsmus. — Hammel-Rippchen mit feinen Kräutern. — Gebratener Auerhahn, Lattich-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Sächsischer Pudding. — Nachtisch.

18. Consommé au sagou. — Aigrefin au beurre. — Entre-côte de boeuf à l'anglaise, sauce béarnaise. — Carottes à la crème, brisolettes de porc. — Poulette rôtie, salade de pommes de terre, compote de mirabelles. — Meringues glacées. — Dessert.

Kraftbrühe mit Sago. — Schellfisch mit Butter. — Mittelrippenstück vom Rind auf englische Art mit Bearner Sose. — Mohrrüben mit Rahmsose, Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gebratenes Hühnchen, Kartoffel-Salat, Mira-

bellen-Kompott. — Mit Gefrorenem gefüllte Meringeln. — Nachtisch.

19. Potage fausse tortue (Mockturtle soup). — Brochet au beurre d'anchois. — Noix de veau aux concombres. — Épinards aux oeufs au miroir. — Pigeon farci, salade romaine, compote de fraises. — Beignets de pommes. — Dessert.

Falsche Schildkröten-Suppe. — Hecht mit Sardellen-Butter. — Kalbsnuß mit Gurken. — Spinat m. Spiegel-Eiern. — Gefüllte Taube, römischer Salat, Erdbeer-Kompott. — Apfel-Krapfen. — Nachtisch.

20. Consommé à la Monaco. — Mayonnaise de poisson. — Poulet confit au riz. — Haricots verts, filet de mouton. — Selle de renne rôtie, salade de chicorée, compote de pruneaux. — Charlotte (à la) russe. — Dessert.

Monaco-Kraftbrühe. — Fisch-Mayonnaise. — Eingemachtes Hähnchen mit Reis. — Grüne Bohnen, Hammel-Lende. — Gebratener Renntier-Rücken, Cichorien-Salat, Pflaumen-Kompott. — Charlotte mit bayrischer Creme. — Nachtisch.

21. Potage de navets. — Saumon à la hollandaise. — Filet de boeuf à la jardinière. — Pâté de foie gras. — Chapon rôti, salade de cresson alénois, compote de poires. — Glace à la Nesselrode. — Dessert.

Durchgestrichene Rüben-Suppe. — Lachs mit holländischer Sose. — Rindslende mit Gemüsen. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Kapaun, Gartenkresse-Salat, Birnen-Kompott. — Nesselrode-Gefrorenes. — Nachtisch.

22. Consommé parfait. — Aigrefin au beurre. — Quartier de mouton braisé. — Sauté de veau et pointes d'asperges. — Dindon rôti, salade de chicorée endive, compote de cerises. — Riz à la crème à l'orange. — Nachtisch.

Kraftbrühe mit Tapioka und Eierstich. — Schellfisch mit Butter. — Geschmortes Hammel-Viertel. — Kalbfleisch-Ragout mit Spargel-Spitzen. — Gebratener Truthahn, Endivien-Salat, Kirsch-Kompott. — Sahnenreis mit Orangen-Creme. — Nachtisch.

23. Potage de choux-fleurs. — Turbot aux fines herbes. — Gigot de mouton aux haricots. — Tête de veau à la sauce poivrade. — Canard rôti, salade de laitues, compote de pommes. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Steinbutt mit feinen Kräutern. — Hammel-Keule mit grünen Bohnen. — Kalbskopf mit Pfeffer-Sose. — Gebratene Ente, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

24. Consommé aux quenelles de foie. — Carpe au bleu, sauce au caviar. — Noix de veau piquée à la nivernaise. — Épinards aux omelettes. — Coq de bois rôti, salade de pommes de terre, compote d'abricots. — Soufflé au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Leber-Klößchen. — Blau gesottener Karpfen mit Kaviar-Sose. — Gespickte Kalbsnuß mit Mohrrüben. — Spinat m. Eierkuchen. — Gebratenes Birkhuhn, Kartoffel-Salat, Aprikosen-Kompott. — Schokolade-Auflauf. — Nachtisch.

25. Potage de céleri. — Sole frite, sauce Colbert. — Poitrine de boeuf salée, sauce au raifort. — Lentilles au boudin noir. — Canard rôti, salade de mâches, compote d'airelles rouges. — Crème bavaroise au citron. — Dessert.

Sellerie-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Colbert-Sose. — Pökel-Rindsbrust mit Meerrettich-Sose. — Linsen mit Blutwurst. — Entenbraten, Rapünzchen-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Bayrische Zitronen-Creme. — Nachtisch.

26. Consommé julienne. — Anguille à la poulette. — Gigot de mouton à la bretonne. — Poulet en mayonnaise. — Selle de renne, salade d'asperges, compote de pruneaux. — Glace de créme aux abricots. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Aal mit gelber Sose. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Hähnchen mit Mayonnaise. — Renntier-Rükken, Spargel-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Rahmgefrorenes mit Aprikosen. — Nachtisch.

27. Potage à la crème de gruau. — Mayonnaise de homard. — Longe de veau aux truffes. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Poularde de Metz rôtie, salade romaine, compote de pêches. — Crème plombière aux fraises. — Dessert.

Grützeschleim-Suppe. — Hummer-Mayonnaise. — Kalbsnieren-Braten mit Trüffeln. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Metzer Masthuhn, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Gefrorene Erdbeer-Creme. — Nachtisch.

28. Croûte-au-pot. — Matelote de poisson. — Filet de boeuf à la moderne. — Fricandeau de veau à la purée d'asperges. — Oie rôtie, salade de céleri, compote de pommes. — Croquettes de riz aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brot-Schnitten. — Matrosen-Fischgericht. — Rindslende auf moderne Art. — Gespickte Kalbsschnitten mit Spargelmus. — Gansbraten, Sellerie-Salat, Apfel-Kompott. — Reiskrusteln mit Früchten. — Nachtisch.

29. Potage aux queues de boeuf (Ox-tail soup). — Truite grillée, sauce à la maître d'hôtel. — Poitrine de mouton braisée. — Haricots verts, côtelettes d'agneau. — Poulet de Hambourg rôti, salade de chicorée endive, compote de poires. — Soufflé d'amandes. — Dessert.

Ochsenschwanz-Suppe. — Geröstete Forelle mit Haushofmeister-Sose. — Geschmorte Hammelbrust. — Grüne Bohnen, Lammrippchen. — Gebratenes Hamburger Hähnchen, Endivien-Salat, Birnen-Kompott. — Mandel-Auflauf. — Nachtisch.

30. Consommé à la printanière. — Mayonnaise de saumon. — Agneau rôti à la venaison. — Epinards, grenadins de veau. — Gelinotte rôtie, salade de laitues, compote d'oranges. — Pouding à la chipolata. — Dessert.

Kraftbrühe mit frischen Gemüsen. — Mayonnaise von Lachs. — Lammbraten wie Wild. — Spinat, gespickte, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten. — Gebratenes Haselhuhn, Lattich-Salat, Orangen-Kompott. — Gemischter Pudding. — Nachtisch.

Mai.

1. Potage à la purée de ris de veau. — Turbot à la sauce aux homards. — Boeuf à la mode, purée de pommes de terre. — Pâté de foie gras. — Poulet rôti, salade d'asperges, compote de groseilles vertes. — Gelée à l'ananas. — Dessert.

Durchgestrichene Kalbsmilch-Suppe. — Steinbutt mit Hummer-

Sose. — Gespickter Rindsschmorbraten mit Kartoffelmus. — Gansleber-Pastete. — Gebratenes Hähnchen, Spargel-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Ananas-Sulze. — Nachtisch.

2. Consommé à la Windsor. — Sole bouillie, sauce aux câpres. — Filet de boeuf garni. — Tête de veau en tortue. — Pigeon farci, salade de chicorée endive, compote de prunes. — Pouding à la Kielmansegg. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln u. Geflügel-Klößchen. — Gekochte Seezunge mit Kapern-Sose. — Garnierte Rindslende. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Gefüllte Taube, Endivien-Salat, Pflaumen-Kompott. — Mandelcreme-Pudding. — Nachtisch.

3. Potage à la d'Artois. — Truites frites. — Boeuf braisé aux macaroni. — Asperges en branches au jambon de Holstein. — Selle de chevreuil rôtie, salade de laitues, gelée de groseilles. — Pain de coings. — Dessert.

Grüne Erbsen-Suppe. — Gebakkene Forellen. — Geschmortes Rindfleisch mit Hohlnudeln. — Stangen-Spargel mit Holsteiner Schinken. — Gebratener Rehrükken, Lattich-Salat, Johannisbeer-Sulze. — Quittenbrot. — Nachtisch.

4. Consommé aux jacobins. — Mayonnaise de poisson. — Gigot de mouton aux quenelles à la bavaroise. — Macédoine, côtelettes de veau. — Dindon rôti, salade de cresson d'eau, compote de poires. — Crème renversée à la russe. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierklößchen. — Fischmayonnaise. — Hammelkeule mit bayrischen Klößen. — Mischgemüse, Kalbsrippchen. — Gebratener Truthahn, Brunnenkresse-Salat, Birnen-Kompott. — Gestürzte Weincreme. — Nachtisch.

5. Potage de tapioca. — Carpe au bleu. — Noix de veau à la napolitaine. — Épinards aux omelettes. — Canard rôti, salade de saison, compote de pruneaux. — Pouding d'amandes. — Dessert.

Tapioka-Suppe. — Karpfen, blau gesotten. — Kalbsnuß mit Hohlnudeln und Parmesan-Käse. — Spinat mit Eierkuchen. — Entenbraten, grüner Salat, Kompott von Backpflaumen. — Mandel-Pudding. — Nachtisch.

6. Consommé de vermicelle. — Truite saumonée, sauce hollandaise. — Selle de veau garnie. — Émincé de mouton aux oeufs. — Chapon rôti, salade d'asperges, compote d'oranges. — Profiteroles au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Lachsforelle mit holländischer Sose. — Garnierter Kalbsrücken. — Hammelfleisch-Blätterragout mit Eiern. — Gebratener Kapaun, Spargel-Salat, Orangen-Kompott. — Profiterolen mit Schokolade-Schlagsahne. — Nachtisch.

7. Potage à la purée de volaille. — Fogas à la cardinal. — Côtelettes de mouton, carottes et petits pois. — Croquettes de ris de veau aux pointes d'asperges. — Poulet rôti, salade romaine, compote de coings. — Crème plombière à l'orange. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe. — Fogas mit Krebssose. — Hammel-Rippchen mit Mohrrüben und grünen Erbsen. — Kalbsbröschen-Krusteln mit Spargel-Spitzen. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Quitten-Kompott. — Gefrorene Orangen-Creme. — Nachtisch.

8. Consommé italien. — Turbot aux fines herbes. — Boeuf bouilli,

sauce aux tomates. — Épinards aux filets d'agneau. — Pigeon farci, salade de mâches, compote d'abricots. — Omelette au r(h)um. — Dessert.

Kraftbrühe mit Hohlnudeln. — Steinbutt mit feinen Kräutern. — Gekochtes Rindfleisch m. Paradiesapfel-Sose. — Spinat mit Lammfleisch-Schnitten. — Gefüllte Taube, Rapünzchen-Salat, Aprikosen-Kompott. — Eierkuchen mit Rum. — Nachtisch.

9. Potage à la purée de navets de Teltow. — Aigrefin à la Helgoland. — Roastbeef à la saison. — Ragoût fin. — Selle de renne, salade de laitues, compote d'airelles rouges. — Charlotte à la brunoise. — Dessert.

Durchgestrichene Teltower Rübchen-Suppe. — Schellfisch auf Helgoländer Art. — Rostbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln. — Feines Ragout. — Renntier-Rükken, Lattich-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Charlotte mit gemischten Früchten. — Nachtisch.

10. Consommé à la brunoise. — Matelote de poisson. — Noix de veau braisée aux champignons. — Choux-raves au langue de boeuf à l'écarlate. — Gigue rôtie, salade de chicorée endive, compote de pommes. — Éclairs. — Dessert.

Kraftbrühe mit Gemüse-Würfeln. — Matrosen-Fischgericht. — Geschmorte Kalbsnuß mit Tafelpilzen. — Kohlrabi mit Pökel-Zunge. — Rehkeule, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Blitzkuchen. — Nachtisch.

11. Potage à la crème de semoule. — Saumon en mayonnaise. — Carré d'agneau à la jardinière. — Vol-au-vent de ris de veau. — Dindon rôti, salade de salsifis, compote de mirabelles. — Pouding à l'ambre. — Dessert.

Durchgestrichene Grießsuppe. — Lachs-Mayonnaise. — Vordervierteil von Lamm mit jungen Gemüsen. — Kalbsbröschen-Blätterteig-Pastete. — Gebratener Truthahn, Schwarzwurz-Salat, Mirabellen-Kompott. — Brotpudding mit Zitronensaft. — Nachtisch.

12. Consommé au macaroni. — Sole frite aux fines herbes. — Quartier de mouton braisé. — Asperges en branches, filet de boeuf. — Poulet gras rôti, salade de cresson alénois, compote d'abricots. — Corbeille au crème fouettée. — Dessert.

Kraftbrühe mit Hohlnudeln. — Gebackene Seezunge mit feinen Kräutern. — Geschmortes Hammel-Viertel. — Stangen-Spargel, Rindslende. — Gebratenes Masthähnchen, Salat von Garten-Kresse, Aprikosen-Kompott. — Körbchen mit Schlagsahne. — Nachtisch.

13. Potage purée de marrons à la dauphine. — Cabillaud à la sauce moutarde. — Roastbeef à l'anglaise. — Petits pois au jambon cru. — Oie rôtie, salade de pommes de terre, compote de groseilles vertes. — Nougat fondant. — Dessert.

Durchgestrichene Kastanien-Suppe m. Tafelpilzen. — Kabeljau mit Senfsose. — Englischer Rostbraten. — Grüne Erbsen m. rohem Schinken. — Gebratene Gans, Kartoffel-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Mandel-Kruste mit weißer Schlagsahne. — Nachtisch.

14. Consommé au riz. — Anguille en matelote. — Boeuf braisé en pot. — Côtelettes de veau aux tomates. — Chapon rôti, salade romaine, compote de cerises. — Croûtes à la française. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Matrosen-Aalgericht. — Topfbraten. —

Lammrippchen m. Paradies-Äpfeln. — Gebratener Kapaun, römischer Salat, Kirsch-Kompott. — Krusten mit verschiedenen Früchten. — Nachtisch.

15. Potage purée d'asperges. — Mayonnaise de Poisson. — Gigot de mouton à la bretonne. — Omelette de foies de volaille. — Dinde rôtie, salade de betteraves, compote de poires. — Pouding au café. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Fischmayonnaise. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Eierkuchen mit Geflügellebern. — Gebratene Truthenne, Salat von roten Rüben, Birnen-Kompott. — Kaffee-Pudding. — Nachtisch.

16. Consommé de volaille à la Xavier. — Sandat à la Villeroi. — Filet de boeuf à la purée de champignons. — Tête de veau à la vinaigrette. — Poulet rôti, salade de haricots verts, compote de prunes. — Punch glacé à la romaine. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eier-Einlauf. — Sander mit Villeroi-Sose. — Rindslende mit Tafelpilzmus. — Kalbskopf-Salat. — Gebratenes Hähnchen, Salat von grünen Bohnen, Pflaumen-Kompott. — Gefrorener römischer Punsch. — Nachtisch.

17. Potage à la reine. — Truite au beurre. — Roastbeef à l'anglaise. — Asperges en branches, jambon de Westphalie. — Poularde rôtie, salade de laitues, compote d'ananas. — Glace de crème au four. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Reis. — Bachforelle mit Butter. — Rostbraten auf englische Art. — Stangenspargel mit westphälischem Schinken. — Gebratenes Masthähnchen, Lattich-Salat, Ananas-Kompott. — Rahmgefrorenes in gebackenem Teigrand. — Nachtisch.

18. Consommé aux pointes d'asperges. — Sole frite, sauce rémoulade. — Gigot de mouton bouilli, purée de pommes de terre. — Ragoût fin en coquilles. — Selle de chevreuil, salade de choux-fleurs, compote de pruneaux. — Gâteau mille-feuille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargelspitzen. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Gekochte Hammel-Keule mit Kartoffelmus. — Feines Ragout in Muschel-Schalen. — Rehrücken, Blumenkohl-Salat, Kompott v. Backpflaumen. — Tausendblätter-Kuchen. — Nachtisch.

19. Potage de tapioca. — Turbot aux fines herbes. — Carré de mouton à la sauce aux oignons. — Hachis de morilles, côtelettes de veau. — Pigeon farci, salade de chicorée endive, compote de pommes. — Cannelons à la vanille. — Dessert.

Tapioka-Suppe. — Steinbutt mit feinen Kräutern. — Hammel-Vorderviertel mit Zwiebel-Sose. — Morchel-Gehäck mit Kalbsrippchen. — Gefüllte Taube, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Blätterteig-Röhrchen mit Vanille. — Nachtisch.

20. Consommé de volaille. — Saumon grillé, sauce béarnaise. — Boeuf braisé aux nouilles. — Épinards, ris de veau. — Gelinotte rôtie, salade de laitues, compote de mirabelles. — Omelette soufflée au chocolat. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe. — Gerösteter Lachs mit Bearner Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Nudeln. — Spinat, Kalbsbröschen. — Gebratenes Haselhuhn, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Eierkuchen-Auflauf mit Schokolade. — Nachtisch.

21. Potage de pois verts à la printanière. — Mayonnaise de poisson. — Épaule de mouton frite, cornichons et croquettes de pommes de terre. — Rognons de veau étuvés. — Canard rôti, salade d'asperges, compote de pêches. — Pouding d'oranges. — Dessert.

Durchgestrichene grüne Erbsen-Suppe mit Frühjahrs-Gemüsen. — Fisch-Mayonnaise. — Gebackene Hammel-Schulter mit Pfeffer-Gurken und Kartoffel-Krusteln. — Gedämpfte Kalbsnieren. — Enten-Braten, Spargel-Salat, Pfirsich-Kompott. — Orangen-Pudding. — Nachtisch.

22. Consommé aux noques de beurre. — Anguille grillée, sauce aux homards. — Boeuf bouilli au riz. — Omelette aux foies de volaille. — Chevreuil rôti, salade de pommes de terre, compote de groseilles vertes. — Soufflé de pêches. — Dessert.

Kraftbrühe mit Butter-Nocken. — Gerösteter Aal mit Hummer-Sose. — Gekochtes Rindfleisch mit Reis. — Eierkuchen mit Geflügel-Lebern. — Rehbraten, Kartoffel-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Pfirsich-Auflauf. — Nachtisch.

23. Potage à la purée de céleri. — Cabillaud à la crème. — Selle de pré-salé rôtie aux pommes frites. — Choux-raves au filet de porc. — Chapon rôti, salade de mâches, compote d'airelles rouges. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Durchgestrichene Selleriesuppe. — Kabeljau mit Rahmsose. — Gebratener Hammel-Rücken mit gebackenen Kartoffeln. — Kohlrabi mit Schweinslende. — Gebratener Kapaun, Rapünzchen-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

24. Consommé à la Demidow. — Tanche à l'étuvée. — Poitrine de boeuf braisée aux truffes. — Pieds de veau à la sauce piquante. — Cuissot de chevreuil rôti, salade de salsifis, compote de pommes. — Pouding de biscuit. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Tapioka. — Gedämpfte Schleie. — Geschmorte Rindsbrust mit Trüffel-Sose. — Kalbsfüße mit pikanter Sose. — Gebratene Rehkeule, Schwarzwurz-Salat, Apfel-Kompott. — Biskuit-Pudding. — Nachtisch.

25. Potage à l'impériale. — Saumon du Rhin à la normande. — Selle de mouton à la Soubise. — Noix de veau à la purée de champignons. — Oie rôtie, salade romaine, compote de coings. — Glace de crème au café. — Dessert.

Kaiser-Suppe. — Rheinsalm auf normännische Art. — Hammel-Rücken nach Soubise. — Kalbsnuß mit Tafelpilzmus. — Gebratene Gans, römischer Salat, Quitten-Kompott. — Kaffee-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

26. Consommé national. — Homard en mayonnaise. — Selle de veau aux tomates farcies. — Asperges en branches, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de chicorée endive, compote de pruneaux. — Pouding de pain noir. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Hummer-Mayonnaise. — Kalbsrücken mit gefüllten Paradies-Äpfeln. — Stangen-Spargel, Hammel-Rippchen. — Gebratenes Hähnchen, Endivien-Salat, Kompott v. Backpflaumen. — Schwarzbrot-Pudding. — Nachtisch.

27. Potage de riz aux tomates. — Sole frite, sauce Colbert. — Côtes de boeuf braisées. — Carot-

tes à la crème, côtelettes de veau au naturel. — Poularde de Metz rôtie, salade de mâches, compote de poires. — Glace de crème au marasquin. — Dessert.

Reissuppe mit Paradiesäpfeln. — Gebackene Seezunge mit Colbert-Sose. — Geschmortes Rindsrippenstück. — Mohrrüben mit Rahmsose, gebratene Kalbsrippchen. — Gebratenes Metzer Masthähnchen, Rapünzchen-Salat, Birnen-Kompott. — Rahmgefrorenes mit Maraschino. — Nachtisch.

28. Potage à la Parmentier. — Sandat à la béchamel. — Entrecôte de boeuf à l'anglaise. — Asperges en branches, jambon cuit. — Gelinotte rôtie, salade de choux-rouges, compote de groseilles à maquereau. — Bombe à la Nesselrode. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffelsuppe. — Sander mit Rahmsose. — Mittelrippenstück von Rind auf englische Art. — Stangen-Spargel mit gekochtem Schinken. — Gebratenes Haselhuhn, Rotkraut-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Nesselrode-Bombe. — Nachtisch.

29. Potage aux queues de boeuf (Ox-tail soup). — Turbot à la financière. — Filet de boeuf à la macédoine. — Blanquette de veau en bordure de riz. — Gigue rôtie, salade sauvage, compote de cerises. — Omelette soufflée à la vanille. — Dessert.

Ochsenschwanz-Suppe. — Steinbutt mit reicher Umlage. — Rindslende mit Mischgemüse. — Weißes Kalbfleisch-Ragout mit Reisrand. — Gebratene Rehkeule, wilder Salat, Kirsch-Kompott. — Eierkuchen-Auflauf mit Vanille. — Nachtisch.

30. Croûte-au-pot. — Mayonnaise de poisson. — Gigot de mouton aux quenelles bavaroises. — Choux-fleurs, langue de boeuf. — Pigeon farci, salade de laitues, compote de fraises. — Pouding de cabinet. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Fisch-Mayonnaise. — Hammel-Keule mit bayrischen Klößen. — Blumenkohl mit Rindszunge. — Gefüllte Taube, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Kabinett-Pudding. — Nachtisch.

31. Potage d'orge perlée à la royale. — Aigrefin à la Helgoland. — Quartier de veau à l'allemande. — Petits pois et carottes, filet de boeuf. — Chevreuil rôti, salade de cresson d'eau, compote de pommes. — Crème fouettée aux fraises. — Dessert.

Perlgraupen-Suppe mit Eierstich. — Schellfisch auf Helgoländer Art. — Kalbsviertel auf deutsche Art. — Grüne Erbsen und Mohrrüben, Rindslende. — Rehbraten, Brunnenkresse-Salat, Apfel-Kompott. — Schlagsahne mit Erdbeeren. — Nachtisch.

Juni.

1. Consommé de volaille. — Anguille à la polonaise. — Jambon au vin de Bourgogne. — Veau en poivrade. — Poulet rôti, salade de choux-fleurs, compote de mirabelles. — Omelette soufflée aux pêches. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe. — Aal auf polnische Art. — Schinken in Burgunder. — Pfeffer-Kalbfleisch. — Gebratenes Hähnchen, Blumenkohl-Salat, Mirabellen-Kompott. — Eierkuchen-Auflauf mit Pfirsichen. — Nachtisch.

2. Potage à la purée de navets. — Homard à la rémoulade. —

Roastbeef à l'Esterházy. — Fricassée de tête de veau, garnie de Heurons. — Gigot de mouton rôti, Salade de pommes de terre, compote d'abricots. — Gaufres à la Chantilly. — Dessert.

Durchgestrichene Rüben-Suppe. — Hummer mit Remoladen-Sose. — Esterhazy-Rostbraten. — Frikassee von Kalbskopf mit Blätterteig-Schnittchen. — Gebratene Hammel-Keule, Kartoffel-Salat, Aprikosen-Kompott. — Schlagsahne-Waffeln. — Nachtisch.

3. Consommé au macaroni. — Saumon grillé, sauce béarnaise. — Selle de veau à la jardinière. — Filets d'agneau, sauce aux tomates. — Oie rôtie, salade de chicorée endive, compote de fraises. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit Hohlnudeln. — Gerösteter Lachs m. Bearner Sose. — Kalbsrücken mit Gemüsen. — Lammfleisch-Schnitten mit Paradiesapfel-Sose. — Gebratene Gans, Endivien-Salat, Erdbeer-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Nachtisch.

4. Potage santé. — Homard en mayonnaise. — Selle de pré-salé garnie. — Poulet au riz en fricassée. — Selle de chevreuil rôtie, salade d'asperges, compote de groseilles. — Soufflé d'abricots. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Hummer-Mayonnaise. — Garnierter Hammel-Rücken. — Hähnchen-Frikassee mit Reis. — Gebratener Rehrücken, Spargel-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Aprikosen-Auflauf. — Nachtisch.

5. Consommé au pain de volaille. — Brochet au beurre fondu. — Poitrine de boeuf braisée, sauce aux câpres. — Petits pois, fricandeau de veau. — Canard rôti, salade de laitues, compote de poires. — Pouding de semoule aux cerises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Hecht mit zerlassener Butter. — Geschmorte Rindsbrust mit Kapern-Sose. — Grüne Erbsen m. gedämpften Kalbfleisch-Schnitten. — Entenbraten, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Grießpudding mit Kirschen. — Nachtisch.

6. Potage d'oseille. — Truite grillée, sauce à la maître d'hôtel. — Chateaubriand aux pommes de terre soufflées. — Haricots verts, côtelettes d'agneau. — Cimier de chevreuil rôti, salade romaine, compote de framboises. — Gelée aux fraises. — Dessert.

Sauerampfer-Suppe. — Geröstete Bachforelle mit Haushofmeister-Sose. — Doppel-Rindslendenstück mit Kartoffel-Auflauf. — Grüne Bohnen, Lammrippchen. — Gebratener Rehziemer, römischer Salat, Himbeer-Kompott. — Erdbeer-Sulze. — Nachtisch.

7. Consommé de vermicelle. — Sandat à la cardinal. — Boeuf au naturel, sauce au raifort. — Côtelettes de mouton à la Nelson. — Poulet rôti, salade de choux-fleurs, compote de pommes. — Profiteroles au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Sander mit Krebssose. — Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Sose. — Hammel-Rippchen nach Nelson. — Gebratenes Hähnchen, Blumenkohl-Salat, Apfel-Kompott. — Profiterolen mit Schokolade-Schlagsahne. — Nachtisch.

8. Potage à la crème d'écrevisses. — Morue sèche aux petits pois. — Carré de veau à la Périgueux. — Asperges en branches, langue de boeuf. — Chapon rôti, salade de chicorée endive, compote de fraises. — Beignets de riz. — Dessert.

Durchgestrichene Krebssuppe.— Stockfisch mit grünen Erbsen. — Kalbsrippenstück mit Trüffel-Sose. — Stangen-Spargel mit Rinds-Zunge. — Gebratener Kapaun, Endivien-Salat, Erdbeer-Kompott. — Reiskrapfen. — Nachtisch.

9. Consommé aux quenelles de semoule. — Sandat frit, sauce aux câpres. — Filet de boeuf aux racines. — Ragoût fin. — Gigue rôtie, salade de pommes de terre, compote de mirabelles. — Stroudel aux cerises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grießklößchen. — Gebratener Sander mit Kapern-Sose. — Rindslende mit Wurzel-Gemüse. — Feines Ragout. — Gebratene Rehkeule, Kartoffel-Salat, Mirabellen-Kompott. — Kirsch-Strudel. — Nachtisch.

10. Potage à la crème d'orge. — Brochet à la godard. — Entrecôte de boeuf à la sauce tomate. — Petits pois, ris de veau frits. — Canard rôti, salade de mâches, compote d'abricots. — Pouding d'ananas. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Hecht mit Feinschmecker-Umlage. — Mittelrippenstück von Rind mit Paradiesapfel-Sose. — Grüne Erbsen, gebackene Kalbsbröschen. — Enten-Braten, Rapünzchen-Salat, Aprikosen-Kompott. — Ananas-Pudding. — Nachtisch.

11. Consommé aux omelettes. — Écrevisses à la crème. — Boeuf braisé, sauce brune aux champignons. — Émincé de veau aux pommes de terre. — Pigeon farci, salade de concombres, compote de cerises. — Fraises et crème. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen. — Krebse mit Rahmsose. — Geschmortes Rindfleisch mit brauner Tafelpilz-Sose. — Geblättertes Kalbfleisch mit Kartoffeln. — Gefüllte Taube, Gurkensalat, Kirsch-Kompott. — Erdbeeren mit Sahne. — Nachtisch.

12. Potage brunois aux pois. — Cabillaud à la sauce au persil. — Filet de boeuf sauté à la purée de tomates. — Côtelettes de mouton à la jardinière. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote de fraises. — Crème plombière à la reine. — Dessert.

Durchgestrichene Gemüsesuppe mit Erbsmus. — Kabeljau mit Petersilien-Sose. — Geschwungene Rindslende mit Paradiesapfelmus. — Hammel-Rippchen mit Gemüsen. — Rehbraten, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Gefrorene Pfirsich-Creme. — Nachtisch.

13. Bouillon de racines. — Sole frite, sauce Colbert. — Carré de mouton au riz. — Choux-raves, côtelettes de veau. — Dindon rôti, salade de chicorée endive, compote de framboises. — Charlotte russe aux abricots. — Dessert.

Wurzel-Fleischbrühe. — Gebakkene Seezunge mit Colbert-Sose. — Hammel-Vorderviertel m. Reis. — Kohlrabi mit Kalbsrippchen. — Gebratener Truthahn, Endivien-Salat, Himbeer-Kompott. — Russische Charlotte mit Aprikosen-Creme. — Nachtisch.

14. Potage de poulet à la purée de tomates. — Saumon à la hollandaise. — Selle d'agneau à la milanaise. — Asperges en branches, filets mignons de veau. — Canard rôti, salade de pommes de terre, compote de cerises. — Biscuit glacé aux tutti-frutti. — Dessert.

Geflügel-Suppe mit Paradiesapfelmus. — Lachs mit holländischer Sose. — Lammrücken mit Hohlnudeln. — Stangen-Spargel mit Kalbslendchen. — Entenbraten, Kartoffel-Salat, Kirsch-Kom-

ott. — Biskuit-Gefrorenes mit llerlei Früchten. — Nachtisch.

15. Pot-au-feu. — Sandat au vin lanc. — Gigot de mouton à la retonne. — Pâté de foie gras. — elle de chevreuil rôtie, salade de houx-fleurs, compote d'abricots. — Glace de crème aux framboises. — Dessert.

Französische Gemüse-Suppe. — ander in Weißwein. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Rehrücken, Blumenkohl-Salat, Aprikosen-Kompott. — Himbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

16. Potage de lentilles. — Anguille grillée, sauce aux homards. — Boeuf à la prussienne. — Haricots verts, filets d'agneau. — Oie rôtie, salade de laitues, compote de pommes. — Beignets d'oranges. — Dessert.

Durchgestrichene Linsen-Suppe. — Gerösteter Aal mit Hummer-Sose. — Schmorbraten. — Grüne Bohnen, Lammfleisch-Schnitten. — Gebratene Gans, Lattichsalat, Apfel-Kompott. — Orangen-Krapfen. — Nachtisch.

17. Consommé saxon (à la saxonne). — Homard à la ravigote. — Noix de veau à la béchamel. — Epinards au jambon. — Chapon rôti, salade romaine, compote de fraises. — Pannequets aux confitures. — Dessert.

Sächsische Kraftbrühe. — Hummer m. grüner Würzsose. — Kalbsnuß mit weißer Rahmsose. — Spinat mit Schinken. — Gebratener Kapaun, römischer Salat, Erdbeer-Kompott. — Pfannkuchen mit Marmelade. — Nachtisch.

18. Potage santé. — Sole frite, sauce rémoulade. — Selle de prés-salé à la renaissance. — Ris de veau à la nivernaise. — Poulet rôti, salade de laitues, compote d'abricots. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Hammel-Rücken mit Krebsen und Gemüsen. — Kalbsbröschen m. Mohrrüben. — Gebratenes Hähnchen, Lattich-Salat, Aprikosen-Kompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

19. Consommé julienne. — Turbot à la hollandaise, sauce au persil. — Roastbeef à l'anglaise. — Chaud-froid de cailles. — Chevreuil rôti salade de choux-fleurs, compote de cerises. — Gâteau aux amandes. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Steinbutt mit holländischer Petersilien-Sose. — Englischer Rostbraten. — Übersulzte Wachteln. — Gebratene Gans, Blumenkohl-Salat, Kirschkompott. — Mandel-Kuchen. — Nachtisch.

20. Potage à la purée d'asperges. — Aigrefin au beurre moutarde. — Boeuf à la mode. — Côtelettes de veau à la jardinière. — Poularde rôtie, salade de chicorée endive, compote de fraises. — Savarin à l'ananas. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Schellfisch mit Senfbutter. — Gespickter Rindschmorbraten. — Kalbsrippchen mit jungen Gemüsen. — Gebratenes Masthähnchen, Endivien-Salat, Erdbeer-Kompott. — Savarin-Kuchen mit Ananas. — Nachtisch.

21. Consommé au macaroni. — Mayonnaise de poisson. — Filet de boeuf au madère. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Pigeon rôti, salade de laitues, compote de framboises. — Cannelons frits aux fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Hohlnudeln. — Fischmayonnaise. — Rindslende

mit Madeira-Sose. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gebratene Taube, Lattich-Salat, Himbeer-Kompott. — Gebackene Blätterteig-Röhrchen mit Erdbeeren. — Nachtisch.

22. Potage purée de marrons à la dauphine. — Anguille au bleu. — Poitrine de boeuf braisée, sauce au raifort. — Petits pois et carottes, escalopes de veau. — Cuissot de chevreuil rôti, salade romaine, compote de poires. — Crème aux abricots. — Dessert.

Durchgestrichene Kastanien-Suppe mit Tafelpilzen. — Aal, blaugesotten. — Geschmorte Rindsbrust mit Meerrettich-Sose. — Grüne Erbsen und Mohrrüben m. Kalbs-Schnitzeln. — Gebratene Rehkeule, römischer Salat, Birnen-Kompott. — Creme mit Aprikosen. — Nachtisch.

23. Consommé aux truffes. — Mayonnaise de homard. — Gigot de mouton en chevreuil. — Omelette aux foies de volaille. — Poulet rôti, salade de concombres, compote de cerises. — Charlotte glacée aux pêches. — Dessert.

Kraftbrühe m. Trüffeln. — Hummer-Mayonnaise. — Hammelkeule wie Reh. — Eierkuchen mit Geflügel-Lebern. — Gebratenes Hähnchen, Gurken-Salat, Kirschkompott. — Charlotte mit Pfirsich-Gefrorenem. — Nachtisch.

24. Bisque d'écrevisses. — Saumon à la Périgueux. — Entre-côte de boeuf à la sauce tomate. — Céleri au jus, langue de boeuf. — Canard rôti, salade de laitues, compote de mirabelles. — Glace panachée. — Dessert.

Krebssuppe. — Lachs mit Trüffel-Sose. — Zwischenrippenstück vom Rind mit Paradiesapfel-Sose. — Sellerie mit Bratensaft. — Entenbraten, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Gemischtes Gefrorenes. — Nachtisch.

25. Consommé aux pointes d'asperges. — Sandat à la berlinoise. — Carré de mouton au riz. — Haricots verts, côtelettes de veau. — Oie rôtie, salade de pommes de terre, compote de pommes. — Crème bavaroise aux groseilles. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Gekochter Sander mit brauner Butter-Sose. — Hammel-Vorderviertel mit Reis. — Grüne Bohnen, Kalbsrippchen. — Gebratene Gans, Kartoffel-Salat, Apfel-Kompott. — Bayrische Creme mit Johannisbeeren. — Nachtisch.

26. Potage de pois verts aux quenelles. — Ferra à la meunière. — Roastbeef à l'anglaise. — Pâté de foie gras. — Chevreuil rôti, salade de choux-fleurs, compote de cerises. — Tartelettes aux fraises. — Dessert.

Durchgestrichene grüne Erbsen-Suppe mit Klößchen. — Ferra nach Müllerin-Art. — Englischer Rostbraten. — Gansleber-Pastete. — Rehbraten, Blumenkohl-Salat, Kirsch-Kompott. — Erdbeer-Törtchen. — Nachtisch.

27. Consommé Célestine. — Cabillaud aux écrevisses. — Entrecôte de boeuf à la bordelaise. — Asperges en branches, jambon cuit. — Pigeon rôti, salade de chicorée endive, compote de pêches. — Glace de crème aux fruits frais. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen-Schnitten. — Kabeljau mit Krebs-Sose. — Mittelrippenstück vom Rind nach Bordeauxer Art. — Stangen-Spargel mit gekochtem Schinken. — Gebratene Taube, Endivien-Salat, Pfirsich-Kompott. — Rahmgefrorenes mit frischen Früchten. — Nachtisch.

28. Potage à la crème de riz. — Tanche à la maître d'hôtel. — Filet de boeuf sauté à la purée de champignons. — Petits pois, escalopes de ris de veau. — Poularde rôtie, salade de concombres, compote de fraises. — Mousse au nougat. — Dessert.

Reisschleim-Suppe. — Schleie, Haushofmeister-Sose. — Geschwungene Rindslende mit Tafelpilzmus. — Grüne Erbsen, Kalbsbröschenschnitzel. — Gebratenes Masthähnchen, Gurken-Salat, Erdbeer-Kompott. — Schaumgefrorenes von gerösteten Mandeln. — Nachtisch.

29. Consommé aux oeufs pochés. — Brochet à la sauce aux câpres. — Selle de veau à la jardinière. — Choux-fleurs, langue de boeuf salée. — Selle de chevreuil rôtie, salade de laitues, compote de coings. — Croûtes aux oranges. — Dessert.

Kraftbrühe m. verlorenen Eiern. — Hecht mit Kapern-Sose. — Kalbsrücken mit frischen Gemüsen. — Blumenkohl mit Pökel-Rindszunge. — Gebratener Rehrücken, Lattich-Salat, Quitten-Kompott. — Krusten mit Orangen. — Nachtisch.

30. Potage à la princesse. — Turbot à la vénitienne. — Roast-beef à la jardinière. — Asperges en branches, jambon cru. — Chapon rôti, salade romaine, compote d'abricots. — Croquettes de riz aux fruits. — Dessert.

Geflügel-Suppe mit Sahne und Geflügel-Klößchen. — Steinbutt mit venetianischer Sose. — Rostbraten mit jungen Gemüsen. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratener Kapaun, römischer Salat, Aprikosen-Kompott. — Reiskrusteln mit Früchten. — Nachtisch.

Juli.

1. Consommé aux pointes d'asperges. — Turbot à la sauce aux écrevisses. — Boeuf braisé aux épinards. — Filets d'agneau à la Soubise. — Canard rôti, salade de haricots, compote de fraises. — Omelette aux confitures. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Steinbutt mit Krebssose. — Geschmortes Rindfleisch mit Spinat. — Lammfleisch-Schnitten mit weißem Zwiebelmus. — Entenbraten, Bohnen-Salat, Erdbeer-Kompott. — Eierkuchen mit eingemachten Früchten. — Nachtisch.

2. Potage santé. — Saumon du Rhin grillé, sauce à la tartare. — Selle de pré-salé garnie. — Tête de veau à la vinaigrette. — Poulet rôti, salade de laitues, compote d'abricots. — Gâteau aux cerises. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Gerösteter Rheinsalm mit Tataren-Sose. — Garnierter Hammel-Rücken. — Kalbskopf-Salat. — Gebratenes Hähnchen, Lattich-Salat, Aprikosen-Kompott. — Kirschkuchen. — Nachtisch.

3. Pot-au-feu. — Sole frite, sauce rémoulade. — Entre-côte de boeuf à l'anglaise. — Choux-raves à la crème, foie de veau piqué. — Pigeon farci, salade de pommes de terre, compote de poires. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Französische Gemüse-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Mittelrippenstück vom Rind auf englische Art. — Kohlrabi mit Rahm, gebackene Kalbsleber. — Gefüllte Taube, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Zitronen-Gefrorenes. — Nachtisch.

4. Potage à la Parmentier. — Mayonnaise de homard. — Filet de boeuf à la Westmoreland. —

Quenelles de volaille à la Périgord. — Chevreuil rôti, salade romaine, compote de framboises. — Soufflé de fruits. — Dessert.

Durchgestriehene Kartoffel-Suppe. — Hummer-Mayonnaise. — Rindslende nach Westmoreland. — Geflügel-Klößchen mit Trüffeln. — Rehbraten, römischer Salat, Himbeer-Kompott. — Frucht-Auflauf. — Nachtisch.

5. Consommé Sévigné. — Truite au bleu, sauce au beurre. — Roastbeef à l'anglaise. — Pâté de foie gras. — Poularde rôtie, salade d'escarole, compote de cerises. — Glace au four. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Blaugesottene Forelle mit Butter-Sose. — Rostbraten auf englische Art. — Gansleber-Pastete. — Gebratenes Masthähnchen, Eskariol-Salat, Kirsch-Kompott. — Rahmgefrorenes in gebackenem Teigrand. — Nachtiseh.

6. Potage à la purée de tomates. — Sandat au vin blanc. — Gigot de mouton à la macédoine. — Côtelettes de veau aux champignons. — Oie rôtie, salade d'asperges, compote de groseilles. — Beignets à la saxonne. — Dessert.

Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe. — Sander in Weißwein. — Hammel-Keule mit Mischgemüse. — Kalbsrippchen mit Tafelpilzen. — Gebratene Gans, Spargel-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Sächsische Krapfen. — Nachtisch.

7. Consommé julienne. — Anguille aux fines herbes. — Selle de pré-salé à la renaissance. — Asperges en branches, jambon cru. — Poulet rôti, salade de laitues, compote de pommes. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Gemüsofäden-Kraftbrühe. — Aal mit feinen Kräutern. — Hammel-Rücken mit Krebsen und Gemüsen. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratenes Hähnehen, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Nachtisch.

8. Potage crème de riz. — Brochet à la sauce aux câpres. — Selle de veau à la jardinière. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Canard sauvage rôti, salade de chicorée endive, compote de brignoles. — Crème plombière aux poires. — Dessert.

Reisschleim-Suppe. — Hecht mit Kapern-Sose. — Kalbsrücken mit Gemüsen. — Grüne Bohnen, Hammelrippchen. — Gebratene Wildente, Endivien-Salat, Prünellen-Kompott. — Gefrorene Birnen-Creme. — Dessert.

9. Consommé aux noques de beurre. — Turbot à la sauce aux écrevisses. — Noix de veau aux concombres. — Choux-raves, langue de boeuf braisée. — Gigue rôtie, salade romaine, compote de pêches. — Omelette aux fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Butter-Nocken. — Steinbutt mit Krebssose. — Kalbsnuß mit Gurken. — Kohlrabi, geschmorte Rindszunge. — Gebratene Rehkeule, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Mit Erdbeeren gefüllte Eierkuchen. — Nachtiseh.

10. Potage à la bonne femme. — Saumon au four. — Roastbeef à la saison. — Choux-fleurs, filets mignons de veau. — Cerf rôti, salade de pommes de terre, compote de fraises. — Gâteau aux cerises. — Dessert.

Sauerampfer-Suppe m. Geflügel-Klößchen. — Gebackener Lachs. — Rostbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln. — Blumenkohl, Kalbslendchen. — Hirschbraten, Kartoffel-Salat, Erdbeer-Kompott. — Kirschkuchen. — Nachtisch.

11. Consommé de vermicelle. — Mayonnaise de poisson. — Carré de mouton à la nivernaise. — Tête de veau en tortue. — Canard rôti, salade de choux-fleurs, compote de cerises. — Pain de riz a l'orange. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Fischmayonnaise. — Hammel-Viertel mit Mohrrüben. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Entenbraten, Blumenkohl-Salat, Kirsch-Kompott. — Reisbrot m. Orangen. — Nachtisch.

12. Potage à la purée de salsifis. — Anguille, sauce à la vinaigrette. — Selle de veau à l'italienne. — Navets de Teltow, brisolettes de porc. — Poularde rôtie, salade de laitues, compote de framboises. — Soufflé de pêches. — Dessert.

Durchgestrichene Schwarzwurz-Suppe. — Aal mit Essig-Kräutersose. — Kalbsrücken mit Hohlnudeln. — Teltower Rübchen mit Krustklößchen v. Schweinefleisch. — Gebratenes Masthähnchen, Lattich-Salat, Himbeer-Kompott. — Pfirsich-Auflauf. — Nachtisch.

13. Consommé de volaille au riz. — Tanche à la ravigote. — Boeuf braisé à l'autrichienne. — Haricots verts, côtelettes d'agneau. — Selle de chevreuil rôtie, salade romaine, compote de groseilles. — Mousse aux fraises. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Reis. — Schleie mit grüner Würzsose. — Österreichischer Reinbraten. — Grüne Bohnen, Lammrippchen. — Gebratener Rehrücken, römischer Salat, Johannisbeer-Kompott. — Schaumgefrorenes von Erdbeeren. — Nachtisch.

14. Potage à la purée de carottes. — Cabillaud à la sauce moutarde. — Noix de veau à la crème. — Choux de Milan farcis. — Pigeon rôti, salade de tomates, compote de pommes. — Timbale aux poires. — Dessert.

Durchgestr. Mohrrüben-Suppe. — Kabeljau mit Senfsose. — Kalbsnuß mit Rahmsose. — Gefüllter Wirsingkohl. — Gebratene Taube, Paradiesapfel-Salat, Apfel-Kompott. — Becherpastete mit Birnen. — Nachtisch.

15. Consommé au tapioca. — Aigrefin aux pommes de terre. — Chateaubriand aux champignons. — Petits pois, côtelettes de veau. — Cimier de cerf à la broche, salade de concombres, compote de fraises de bois. — Pouding de groseilles vertes. — Dessert.

Kraftbrühe m. Tapioka. — Schellfisch mit Salzkartoffeln. — Doppel-Rindslendenstück mit Tafelpilzen. — Junge Erbsen, Kalbsrippchen. — Hirschziemer am Spieß gebraten, Gurken-Salat, Walderdbeer-Kompott. — Stachelbeer-Pudding. — Nachtisch.

16. Potage à la régence. — Sole à la normande. — Selle de mouton, sauce poivrade. — Epinards, ris de veau. — Oie rôtie, salade d'escarole, compote de pêches. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Gemüsen. — Seezunge auf normännische Art. — Hammel-Rücken mit Pfeffer-Sose. — Spinat mit Kalbsbröschen. — Gebratene Gans, Eskariol-Salat, Pfirsich-Kompott. — Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

17. Consommé aux ravioles. — Turbot aux fines herbes. — Roastbeef à la jardinière. — Ragoût fin. — Poulet rôti, salade de haricots, compote de poires. — Eclairs au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mundtäschchen. — Steinbutt mit feinen Kräutern.

— Rostbraten mit Gemüsen. — Feines Ragout. — Gebratenes Hähnchen, Bohnen-Salat, Birnen-Kompott. — Blitzkuchen mit Schokolade-Frangipancreme. — Nachtisch.

18. Potage d'écrevisses. — Sandat au beurre d'anchois. — Bouilli, sauce au raifort. — Chou à la bavaroise, jarrets de porc salé. — Pigeon farci, salade de laitues, compote de cerises. — Biscuit en surprise. — Dessert.

Krebssuppe. — Sander mit Sardellen-Butter. — Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Sose. — Bayrisches Kraut, Schweinsknöchel. — Gefüllte Taube, Lattich-Salat, Kirsch-Kompott. — Biskuit mit Gefrorenem gefüllt. — Nachtisch.

19. Potage à la purée de céleri. — Mayonnaise de poisson. — Poitrine de boeuf braisée, sauce aux câpres. — Haricots verts, filets d'agneau. — Canard rôti, salade de tomates, compote de pruneaux. — Rissoles aux confitures. — Dessert.

Durchgestrichene Sellerie-Suppe. — Fischmayonnaise. — Geschmorte Rindsbrust mit Kapern-Sose. — Grüne Bohnen, Lammfleisch-Schnitten. — Entenbraten, Paradiesapfelsalat, Backpflaumen-Kompott. — Blätterteig-Halbmonde mit Marmelade. — Nachtisch.

20. Consommé de tortue. — Truite grillée au beurre. — Roastbeef à l'anglaise. — Petits pois, jambon frit. — Poularde rôtie, salade de pommes de terre, compote d'abricots. — Glace de crème aux fraises. — Dessert.

Schildkröten-Kraftbrühe. — Geröstete Forelle m. Butter. — Englischer Rostbraten. — Junge Erbsen, gebackener Schinken. — Gebratenes Masthähnchen, Kartoffel-Salat, Aprikosen-Kompott. — Erdbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

21. Potage à la princesse. — Saumon à la béchamel. — Filet de boeuf aux navets. — Pâté de foie gras. — Cimier de chevreuil rôti, salade à la romaine, compote de framboises. — Vol-au-vent aux fraises. — Dessert.

Geflügel-Suppe mit Sahne und Geflügel-Klößchen. — Lachs mit Rahmsose. — Rindslende mit Rüben. — Gansleber-Pastete. — Gebratener Rehziemer, römischer Salat, Himbeer-Kompott. — Blätterteig-Pastete mit Erdbeeren. — Nachtisch.

22. Consommé de venaison. — Anguille à la tartare. — Gigot de mouton aux pommes de terre. — Petits pois, croquettes de veau. — Canard rôti, salade de concombres, compote de poires. — Savarin aux fruits. — Dessert.

Wildbret-Kraftbrühe. — Aal nach Tatarenart. — Hammel-Keule mit Kartoffeln. — Junge Erbsen, Kalbskrusteln. — Entenbraten, Gurken-Salat, Birnen-Kompott. — Savarin-Kuchen mit Früchten. — Nachtisch.

23. Potage à la purée de tomates. — Homard en mayonnaise. — Poitrine de boeuf braisée aux truffes. — Ris de veau à la financière. — Chapon rôti, salade de choux-fleurs, compote de fraises. — Bombe aux liqueurs. — Dessert.

Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe. — Hummer-Mayonnaise. — Geschmorte Rindsbrust mit Trüffeln. — Kalbsbröschen m. Reichen-Ragout. — Gebratener Kapaun, Blumenkohl-Salat, Erdbeer-Kompott. — Bombe mit Likören. — Nachtisch.

24. Consommé de volaille. — Sandat à la cardinal. — Carré de mouton au riz. — Vol-au-vent à la toulousaine. — Selle de chevreuil rôtie, salade de haricots,

compote de fruits mêlés. — Stroudel aux cerises. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe. — Sander mit Krebssose. — Hammel-Vorderviertel mit Reis. — Blätterteig-Pastete mit Toulouser Ragout. — Gebratener Rehrücken, Bohnen-Salat, Kompott von gemischten Früchten. — Kirschstrudel. — Nachtisch.

25. Potage de haricots verts. — Aigrefin à la Helgoland. — Selle de veau à la sauce aux tomates. — Omelette aux écrevisses. — Pigeon rôti, salade à l'italienne, compote de cerises. — Corbeille aux fruits. — Dessert.

Grüne Bohnen-Suppe. — Schellfisch auf Helgoländer Art. — Kalbsrücken mit Paradiesapfel-Sose. — Eierkuchen m. Krebsen. — Gebratene Taube, italienischer Salat, Kirsch-Kompott. — Körbchen mit glasierten Früchten. — Nachtisch.

26. Croûte-au-pot. — Sole à la crème. — Selle de pré-salé à la française. — Asperges en branches, jambon cru. — Selle de chevreuil rôtie, salade de laitues, compote de mirabelles. — Suédoise de pêches. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Seezunge mit Rahmsose. — Hammel-Rücken auf französische Art. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratener Rehrücken, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Schwedische Pfirsich-Sulze. — Nachtisch.

27. Potage crème à la Rohan. — Brochet à la genevoise. — Filet de boeuf à la maître d'hôtel. — Petits pois, blanquette de veau. — Cerf rôti, salade romaine, compote d'abricots. — Crème plombière aux pommes. — Dessert.

Durchgestrichene Blumenkohl-Suppe. — Hecht mit Genfer Sose. — Rindslende mit Haushofmeister-Sose. — Junge Erbsen, weißes Kalbfleisch-Ragout. — Hirschbraten, römischer Salat, Aprikosen-Kompott. — Gefrorene Apfelcreme. — Nachtisch.

28. Consommé aux pointes d'asperges. — Mayonnaise de poisson. — Boeuf à la mode au macaroni. — Choux-fleurs, ris de veau. — Oie rotie, salade de chicorée endive, compote de reines-claude. — Tartelettes aux framboises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Fischmayonnaise. — Gespickter Rindsschmorbraten mit Hohlnudeln. — Blumenkohl, Kalbsbröschen. — Gansbraten, Endiviensalat, Reineclauden-Kompott. — Himbeer-Törtchen. — Nachtisch.

29. Potage crème d'orge aux haricots verts. — Turbot à la sauce aux écrevisses. — Culotte de boeuf au four, sauce d'anchois. — Soufflé de gibier. — Poularde rôtie, salade de tomates, compote de poires. — Punch glacé à l'orange. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe mit grünen Bohnen. — Steinbutt m. Krebssose. — Rindschwanzstück im Ofen gebacken mit Sardellen-Sose. — Auflauf von Wildbret. — Gebratenes Masthähnchen, Paradiesapfel-Salat, Birnen-Kompott. — Gefrorener Orangen-Punsch. — Nachtisch.

30. Consommé aux omelettes. — Sandat grillé à la tartare. — Selle de veau à la godard. — Côtelettes de mouton à la Nelson. — Poulet rôti, salade de haricots, compote de brignoles. — Gâteau mousseline. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen. — Gerösteter Sander mit kalter Senfsose. — Kalbsrücken mit Feinschmecker-Umlage. — Hammel-Rippchen nach Nelson. — Gebra-

tenes Hähnchen, Bohnen-Salat, Prünellen-Kompott. — Schaumkucheu. — Nachtisch.

31. Potage à la crème de blé vert. — Sole grillée au suprême. — Gigot de mouton à la jardinière. — Tête de veau en tortue. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote de pêches. — Pouding à la westphalienne. — Dessert.

Grünkornschleim-Suppe. — Geröstete Seezunge mit weißer Kraftsose. — Hammel-Keule mit Gemüsen. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Rehbraten, Lattich-Salat, Pfirsich-Kompott.—Pumpernickel-Pudding. — Nachtisch.

August.

1. Consommé (à la) russe. — Saumon à la hollandaise. — Jambon à la sauce aigre-douce. — Petits pois, tendrons de veau. — Canard rôti, salade d'escarole, compote de groseilles. — Soufflé de fraises. — Dessert.

Russische Kraftbrühe. — Lachs mit holländischer Sose. — Schinken mit süßsaurer Sose. — Junge Erbsen, Kalbsbrust-Knorpel. — Enten-Braten, Eskariol-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Erdbeer-Auflauf. — Nachtisch.

2. Potage à la reine. — Truite au bleu, sauce au beurre. — Roastbeef à la godard. — Artichauts, croquettes de ris de veau. — Poularde rôtie, salade de concombres, compote d'abricots. — Glace de crème au melon. — Dessert.

Geflügel-Suppe mit Reis.—Blaugesottene Forelle mit Buttersose. — Rostbraten mit Feinschmecker-Umlage. — Artischocken, Kalbsbröschen-Krusteln. — Gebratenes Masthähnchen, Gurkensalat, Aprikosen-Kompott. — Melonen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

3. Potage à la purée de truffes. — Sandat au vin blauc. — Gigot de mouton à la bretonne. — Petits pois, côtelettes d'agneau. — Cerf rôti, salade de pommes de terre, compote de mirabelles. — Gâteau aux cerises. — Dessert.

Durchgestrichene Trüffel-Suppe. — Sander in Weißwein. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Junge Erbsen, Lammrippchen. — Hirschbraten, Kartoffel-Salat, Mirabellen-Kompott. — Kirschkuchen. — Nachtisch.

4. Consommé de poulet aux quenelles. — Turbot au gratin. — Noix de veau à la jardinière. — Poulet en mayonnaise. — Selle de chevreuil rôtie, salade de céleri, compote de pommes. — Glace de crème aux abricots. — Dessert.

Kraftbrühe von Huhn mit Klößchen. — Steinbutt, verkrustet. — Kalbsnuß mit Gemüsen. — Hähnchen mit Mayonnaise. — Gebratener Rehrücken, Sellerie-Salat, Apfel-Kompott. — Aprikosen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

5. Consommé julienne. — Sole frite, sauce Colbert. — Selle de veau à l'allemaude. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Canard rôti, salade romaiue, compote d'ananas. — Pouding de pain au citron. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Gebackene Seezunge m. Colbert-Sose. — Kalbsrücken mit Gurken-Salat. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Enten-Braten, römischer Salat, Ananas-Kompott. — Brotpudding mit Zitroue. — Nachtisch.

6. Consommé aux quenelles de semoule. — Anguille à la hollandaise. — Aloyau de boeuf à la

printanière. — Escalopes de chevreuil aux champignons. — Pigeon farci, salade de chicorée endive, compote de poires. — Charlotte de pêches. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grießklößchen. — Aal mit holländischer Sose. — Rindsrückenstück mit jungen Gemüsen. — Reh-Schnitzel mit Tafelpilzen. — Gefüllte Taube, Endivien-Salat, Birnen-Kompott. — Pfirsich-Charlotte. — Nachtisch.

7. Potage à la Parmentier. — Brochet à la sauce aux câpres. — Gigot de mouton à la sept heures. — Ris de veau, purée de champignons. — Canard sauvage rôti, salade de choux-fleurs, compote de cerises. — Gâteau de pommes. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffelsuppe. — Hecht mit Kapern-Sose. — Hammel-Keule mit Mohrrüben. — Kalbsbröschen mit Tafelpilzmus. — Gebratene Wildente, Blumenkohl-Salat, Kirsch-Kompott. — Apfelkuchen. — Nachtisch.

8. Consommé à la crécy. — Cabillaud aux écrevisses. — Filet de boeuf à la macédoine. — Soufflé de chevreuil aux olives. — Poulet rôti, salade de pommes de terre, compote de groseilles. — Cornets de crème à l'orange. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mohrrübenwürfeln. — Kabeljau mit Krebssose. — Rindslende mit Mischgemüse. — Auflauf von Rehwildbret mit Oliven. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffelsalat, Johannisbeerkompott. — Hörnchen mit Orangen-Creme. — Nachtisch.

9. Potage purée de choux-raves au riz. — Sandat aux fines herbes. — Carré de veau aux champignons. — Artichauts, côtelettes d'agneau. — Chapon rôti, salade de laitues, compote de reines-claude. — Crème plombière aux fraises. — Dessert.

Durchgestrichene Kohlrabisuppe mit Reis. — Sander mit feinen Kräutern. — Kalbsrippenstück mit Tafelpilzen. — Artischocken, Lammrippchen. — Gebratener Kapaun, Lattich-Salat, Reineclauden-Kompott. — Gefrorene Erdbeer-Creme. — Nachtisch.

10. Consommé Clermont. — Sole à la matelote. — Selle de mouton, purée de pommes de terre. — Petits pois, côtelettes de volaille. — Chevreuil rôti, salade de tomates, compot de pêches. — Croûtes à l'ananas. — Dessert.

Kraftbrühe m. gebackenen Zwiebel-Ringen. — Matrosen-Gericht von Seezunge. — Hammel-Rücken mit Kartoffelmus. — Junge Erbsen, Geflügel-Koteletten. — Rehbraten, Paradiesapfel-Salat, Pfirsich-Kompott. — Ananas-Krusten. — Nachtisch.

11. Potage brunois aux pois. — Anguille à la poulette. — Boeuf braisé aux nouilles. — Pointes d'asperges, croquettes de ris de veau. — Pigeon rôti, salade de concombres, compote de mirabelles. — Pain glacé aux framboises. — Dessert.

Durchgestrichene Gemüsesuppe mit Erbsmus. — Aal mit gelber Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Nudeln. — Spargel-Spitzen, Kalbsbröschen-Krusteln. — Gebratene Taube, Gurken-Salat, Mirabellen-Kompott. — Gefrorenes Himbeerbrot. — Nachtisch.

12. Consommé aux quenelles de foie. — Turbot à la sauce aux écrevisses. — Chateaubriand au naturel. — Tête de veau à la vinaigrette. — Cerf rôti, salade de haricots, compote de cerises. — Bombe tutti-frutti. — Dessert.

Kraftbrühe mit Leber-Klößchen. — Steinbutt mit Krebssose. — Gebrat. Doppel-Rindslendenstück. — Kalbskopf-Salat. — Hirschbraten, Bohnen-Salat, Kirsch-Kompott. — Frucht-Bombe. — Nachtisch.

13. Potage à la purée de céleri. — Saumon au four, sauce aux tomates. — Poitrine de veau farcie aux concombres. — Choux-fleurs, langue de boeuf. — Poulet rôti, salade romaine, compote de groseilles. — Glace de crème aux abricots. — Dessert.

Durchgestrichene Selleriesuppe. — Gebackener Lachs mit Paradiesapfel-Sose. — Gefüllte Kalbsbrust mit Gurken. — Blumenkohl, Rindszunge. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Johannisbeer-Kompott. — Aprikosen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

14. Consommé au persil. — Brochet à la tartare. — Filet de boeuf au madère. — Cervelles de veau à la sauce aux tomates. — Selle de chevreuil rôtie, salade de pommes de terre, compote de poires. — Timbale de riz aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit Petersilie. — Hecht m. kalter Senfsose. — Rindslende mit Madeira-Sose. — Kalbshirn mit Paradiesapfel-Sose. — Gebratener Rehrücken, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Becherpastete m. Früchten. — Nachtisch.

15. Potage à la d'Artois. — Truite à la ravigote. — Noix de veau à la genevoise. — Côtelettes de mouton à la sauce piquante. — Cailles rôties, salade de concombres, compote d'abricots. — Charlotte glacée aux fruits. — Dessert.

Grüne Erbsen-Suppe. — Bachforelle mit grüner Würzsose. — Kalbsnuß m. Genfer Sose. — Hammel-Rippchen mit pikanter Sose. — Gebratene Wachteln, Gurken-Salat, Aprikosenkompott. — Charlotte mit Rahmgefrorenem und Früchten. — Nachtisch.

16. Consommé à l'impératrice. — Mayonnaise de poisson. — Aloyau de boeuf à la printanière. — Petits pois, côtelettes de mouton. — Cimier de cerf rôti, salade de céleri, compote de framboises. — Crème bavaroise au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit verlorenem Ei. — Fischmayonnaise. — Rindsrükkenstück mit jungen Gemüsen. — Junge Erbsen, Hammel-Rippchen. — Gebratener Hirschziemer, Sellerie-Salat, Himbeer-Kompott. — Bayrische Schokolade-Creme. — Nachtisch.

17. Potage de tapioca aux tomates. — Sandat à la Périgord. — Épaule de mouton, sauce à la poivrade. — Ris de veau à la Saint-Cloud. — Poularde rôtie, salade de choux-fleurs, compote de prunes. — Gâteau de pommes. — Dessert.

Tapioka-Suppe mit Paradies-Äpfeln. — Sander mit Trüffeln. — Hammel-Schulter mit Pfeffer-Sose. — Kalbsbröschen mit Trüffeln u. Paradiesapfel-Sose. — Gebratenes Masthuhn, Blumenkohl-Salat, Pflaumen-Kompott. — Apfel-Kuchen. — Nachtisch.

18. Pot-au-feu. — Brochet à la sauce aux câpres. — Roastbeef à l'anglaise. — Escalopes de gibier aux olives. — Canard sauvage rôti, salade de tomates, compote de pêches. — Coupe aux fraises glacées. — Dessert.

Französische Gemüse-Suppe. — Hecht mit Kapern-Sose. — Englischer Rostbraten. — Wildschnitzel mit Oliven. — Gebratene Wildente, Paradiesapfel-Salat, Pfirsich-Kompott. — Schale m. gefrorenen Erdbeeren. — Nachtisch.

19. Potage à la purée de volaille. — Saumon du Rhin, sauce rémoulade. — Gigot de mouton aux pommes de terre. — Petits pois, côtelettes de veau. — Perdreaux rôtis, sauce au pain, salade romaine, compote de mirabelles. — Tartelettes aux abricots. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe. — Rheinlachs m. Remoladen-Sose. — Hammel-Keule mit Kartoffeln. — Junge Erbsen, Kalbsrippchen. — Gebratene Rebhühner m. Brotsose, römischer Salat, Mirabellen-Kompott. — Aprikosen-Törtchen. — Nachtisch.

20. Consommé à la jardinière. — Sole à la meunière. — Côtes de boeuf à la hongroise. — Côtelettes de mouton au riz. — Oison rôti, salade de haricots, compote de reines-claude. — Crème renversée aux pistaches. — Dessert.

Kraftbrühe mit Gemüsen. — Seezunge nach Müllerin-Art. — Rindsrippenstück auf ungarische Art. — Hammel-Rippchen mit Reis. — Gebratene junge Gans, Bohnen-Salat, Reineclauden-Kompott. — Gestürzte Pistazien-Creme. — Nachtisch.

21. Potage de pois verts à la St.-Cloud. — Turbot à la hollandaise. — Selle de veau à la purée d'artichauts. — Vol-au-vent à la toulousaine. — Cerf rôti, salade de laitues, compote de poires. — Glace de crème aux fraises. — Dessert.

Durchgestrichene grüne Erbsen-Suppe mit Pökelfleisch. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Kalbsrücken m. Artischockenmus. — Blätterteig-Pastete mit Toulouser Ragout. — Hirschbraten, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Erdbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

22. Consommé italien. — Mayonnaise de homard. — Carré de mouton à la sauce aux oignons. — Rognons de veau sautés au vin blanc. — Canard rôti, salade de pommes de terre, compote de cerises. — Pouding de pommes. — Dessert.

Kraftbrühe mit Hohlnudeln. — Hummer-Mayonnaise. — Hammel-Vorderviertel mit Zwiebel-Sose. — Kalbsnieren in Weißwein geschwungen. — Entenbraten, Kartoffel-Salat, Kirsch-Kompott. — Apfel-Pudding. — Nachtisch.

23. Potage à la Jenny Lind. — Truite au beurre d'anchois. — Filet de boeuf, sauce aux tomates. — Épinards, côtelettes de mouton. — Pigeon rôti, salade de chicorée endive, compote de prunes. — Omelette aux pommes. — Dessert.

Durchgestrichene Sagosuppe m. Ei. — Bachforelle mit Sardellen-Butter. — Rindslende mit Paradiesapfel-Sose. — Spinat, Hammel-Rippchen. — Gebratene Taube, Endivien-Salat, Pflaumen-Kompott. — Eierkuchen mit Äpfeln. — Nachtisch.

24. Consommé aux petits pois. — Écrevisses en matelote. — Longe de veau à la macédoine. — Choux-fleurs, langue de boeuf à l'écarlate. — Selle de chevreuil rôtie, salade romaine, compote d'abricots. — Gelée aux cerises. — Dessert.

Kraftbrühe mit jungen Erbsen. — Krebse mit Matrosen-Sose. — Blumenkohl, Pökel-Rindszunge. — Gebratener Rehrücken, röm. Salat, Aprikosen-Kompott. — Kirsch-Sulze. — Nachtisch.

25. Potage aux noques de farine. — Sandat frit, sauce béarnaise. — Roastbeef à la hongroise. — Choux-rouges aux saucisses de Francfort. — Poulet rôti, salade

de pommes de terre, compote de poires. — Flan aux prunes. — Dessert.

Grießsuppe mit Mehlnocken. — Gebackener Sander mit Bearner Sose. — Rostbraten auf ungarische Art. — Rotkraut mit Frankfurter Würstchen. — Gebratenes Hähnchen, Kartoffel-Salat, Birnenkompott. — Pflaumen-Kuchen. — Nachtisch.

26. Bouillon à la moelle. — Turbot à la purée de marrons. — Petits pois, escalopes de veau. — Perdreaux rôtis, salade de laitues, compote de pruneaux. — Pouding glacé au riz. — Dessert.

Fleischbrühe mit Rindsmark. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Hammel-Rücken m. Kastanienmus. — Junge Erbsen, Kalbsschnitzel. — Gebratene Rebhühner, Lattich-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Gefrorener Reispudding. — Nachtisch.

27. Potage de salsifis. — Truite frite. — Selle d'agneau à la purée d'artichauts. — Oreilles de veau en tortue. — Poularde rôtie, salade de haricots, compote de framboises. — Croûtes à la française. — Dessert.

Durchgestrichene Schwarzwurz-Suppe. — Gebackene Bachforelle. — Lammrücken mit Artischockenmus. — Kalbsohren wie Schildkröte. — Gebratenes Masthähnchen, Bohnen-Salat, Himbeerkompott. — Krusten m. verschiedenen Früchten. — Nachtisch.

28. Consommé à la maréchal. — Sole à la Soubise. — Culotte de boeuf bouillie aux choux-rouges. — Côtelettes de gibier aux truffes. — Canard sauvage rôti, salade romaine, compote de pêches. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Kräuter-Kraftbrühe. — Seezunge mit weißer Zwiebel-Sose. — Gekochtes Rindschwanzstück mit Rotkohl. — Wildrippchen m. Trüffeln. — Gebratene Wildente, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

29. Potage crème de pois secs à l'allemande. — Mayonnaise de poisson. — Gigot de mouton à la crème aigre. — Epinards aux omelettes. — Perdreaux rôtis, salade de tomates, compote de poires. — Cannelons frits à l'abricot. — Dessert.

Deutsche Erbsensuppe. — Fisch-Mayonnaise. — Hammel-Keule m. sauerem Rahm. — Spinat m. Eierkuchen. — Gebratene Rebhühner, Paradiesapfel-Salat, Birnen-Kompott. — Butterteig-Röhrchen mit Aprikosen-Marmelade. — Nachtisch.

30. Consommé aux quenelles de volaille. — Brochet à la sauce aux câpres. — Noix de veau aux petits pois. — Fricassée de pigeon. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote de groseilles. — Petites meringues aux fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Hecht mit Kapern-Sose. — Kalbsnuß mit jungen Erbsen. — Tauben-Frikassee. — Rehbraten, Lattich-Salat, Johannisbeer-Kompott. — Kleine Meringeln m. bayrischer Erdbeer-Creme. — Nachtisch.

31. Potage purée de navets aux croûtons. — Sandat frit, sauce aux truffes. — Chateaubriand à la jardinière. — Ragoût fin. — Oison rôti, salade de choux-fleurs, compote de cerises. — Gelée aux pêches. — Dessert.

Durchgestrichene Rüben-Suppe mit gerösteten Brotschnitten. — Gebratener Sander mit Trüffel-

Sose. — Doppel-Rindslendenstück mit Gemüsen. — Feines Ragout. — Gebratene junge Gans, Blumenkohl-Salat, Kirsch-Kompott. — Pfirsich-Sulze. — Nachtisch.

September.

1. Potage à la purée de choux-fleurs. — Sole frite. — Boeuf bouilli, sauce aux câpres. — Choux-raves, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de mâches, compote de poires. — Pouding de semoule. — Dessert.

Blumenkohlsuppe. — Gebackene Seezunge. — Gekochtes Rindfleisch m. Kapernsose. — Kohlrabi, Hammel-Rippchen. — Junges Hähnchen, Rapünzchen-Salat, Birnen-Kompott. — Grieß-Pudding. — Nachtisch.

2. Consommé à la gelée d'oeufs. — Turbot au beurre fondu. — Tête de veau en tortue, fleurons. — Petits pois, filets mignons de mouton. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote de fraises. — Bombe à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierfrost. — Steinbutt mit zerlassener Butter. — Kalbskopf wie Schildkröte, Blätterteig-Schnittchen. — Rehbraten, Lattich-Salat, Erdbeer-Kompott. — Vanille-Bombo. — Nachtisch.

3. Potage aux queues de boeuf (Ox-tail soup). — Brochet frit. — Poulet au riz. — Haricots verts, escalopes de veau. — Roastbeef, salade romaine, compote de cerises. — Crème aux macarons. — Dessert.

Ochsenschwanz-Suppe. — Gebackener Hecht. — Hähnchen m. Reis. — Grüne Bohnen, Kalbsschnitzel. — Rostbraten, römischor Salat, Kirschkompott. — Makronen-Creme. — Nachtisch.

4. Potage julienne aux pois. — Sandat à la hollandaise. — Filets de chevreuil aux champignons. — Choux de Milan farcis. — Oie rôtie, salade de concombres, compote de framboises. — Pouding au citron. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe mit Erbsmus. — Zander mit holländischer Sose. — Rehschnittchen mit Tafel-Pilzen. — Gefüllter Wirsingkohl. — Gansbraten, Gurken-Salat, Himbeer-Kompott. — Zitronen-Pudding. — Nachtisch.

5. Consommé au riz. — Rouget, sauce genevoise. — Roastbeef, sauce au madère. — Choux-fleurs, côtelettes de mouton. — Caneton rôti, salade de laitues, compote de mirabelles. — Crème fouettée aux fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Rotbarbe mit Genfer Sose. — Rostbraten mit Madeira-Sose. — Blumenkohl, Hammel-Rippchen. — Gebratene junge Ente, Lattichsalat, Mirabellen-Kompott. — Schlagsahne m. Erdbeeren. — Nachtisch.

6. Potage Windsor. — Aigrefin, sauce au beurre. — Salmi de volaille. — Légumes mêlés, côtelettes do veau. — Selle de chevreuil rôtie, salade de pommes de terre, compote de framboises. — Omelette soufflée. — Dessert.

Windsor-Suppe. — Schellfisch mit Butter-Sose. — Braunes Frikassee von Geflügel. — Gemischtes Gemüse, Kalbsrippchen. — Gebratener Rehrücken, Kartoffel-Salat, Himbeer-Kompott. — Aufgelaufener Eierkuchen. — Nachtisch.

7. Consommé au semoule. — Saumon du Rhin à la hollandaise. — Carré de veau au macaroni. — Carottes sautées, langue de boeuf froide. — Gigot de mouton rôti,

salade de concombres, compote de framboises. — Crème plombière au marasquin. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grieß. — Rheinsalm mit holländischer Sose. — Kalbsrippenstück mit Hohlnudeln. — Geschwungene Mohrrüben, kalte Rindszunge. — Gebratene Hammel-Keule, Gurkensalat, Himbeer-Kompott. — Gefrorene Maraschino-Creme. — Nachtisch.

8. Potage aux nouilles. — Sandat frit, sauce au beurre. — Poitrine de boeuf bouillie, sauce aux câpres. — Haricots verts, côtelettes de veau. — Canard rôti, salade romaine, compote de prunelles. — Pouding d'amandes. — Dessert.

Nudel-Suppe. — Gebratener Sander mit Buttersose. — Rindsbrust mit Kapernsose. — Grüne Bohnen, Kalbsrippchen. — Enten-Braten, römischer Salat, Schlehen-Kompott. — Mandel-Pudding. — Nachtisch.

9. Consommé à la macédoine de légumes. — Brochet à la hollandaise. — Tête de veau en tortue. — Asperges et petits pois, côtelettes de mouton. — Chevreuil rôti, salade de concombres, compote de poires. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Kraftbrühe mit Gemüse-Würfeln. — Hecht mit holländischer Sose. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Spargel u. grüne Erbsen, Hammel-Rippchen. — Rehbraten, Gurken-Salat, Birnen-Kompott. — Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

10. Potage crécy au riz. — Aigrefin à la sauce aux homards. — Escalopes de veau à la crème. — Choux-rouges, côtelettes de porc. — Oie rôtie, salade de laitues, compote de pêches. — Pouding de riz à la Trauttmansdorff. — Dessert.

Wurzelsuppe mit Reis. — Schellfisch mit Hummer-Sose. — Kalbsschnitzel mit Rahmsose. — Rotkraut, Schweinsrippchen. — Gebratene Gans, Lattich-Salat, Pfirsich-Kompott. — Reispudding nach Trauttmansdorff. — Nachtisch.

11. Consommé aux pointes d'asperges. — Sole au vin blanc. — Carré d'agneau garni. — Choux-raves, roulades de veau. — Filet de boeuf piqué, salade d'escarole, compote de poires. — Pouding au citron, sauce chaudeau. — Nachtisch.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Seezunge in Weißwein. — Garniertes Vorder-Viertel vom Lamm. — Kohlrabi, gefüllte Kalbfleisch-Rollen. — Gespickte Rindslende, Eskariol-Salat, Birnen-Kompott. — Zitronenpudding m. Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

12. Potage de vermicelles à la pluche. — Saumon du Rhin au beurre fondu. — Roastbeef à l'anglaise. — Petits pois et carottes, langue de boeuf froide. — Chevreuil rôti, salade de laitues, compote d'abricots. — Glace de crème à l'orange. — Dessert.

Fadennudel-Suppe mit Gemüse-Streifen. — Rheinsalm m. zerlassener Butter. — Englischer Rostbraten. — Rehbraten, Lattich-Salat, Aprikosen-Kompott. — Orangen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

13. Consommé aux oeufs pochés. — Sandat frit, sauce béarnaise. — Foie de volaille aux champignons. — Ris de veau au riz. — Roastbeef, salade de pommes de terre, compote de fraises. — Pouding de cabinet. — Dessert.

Kraftbrühe m. verlorenen Eiern. — Gebratener Sander mit Bearner Sose. — Geflügel-Leber mit Tafel-Pilzen. — Kalbsbröschen mit Reis. — Rostbraten, Kartoffelsalat, Erd-

beer-Kompott. — Kabinett-Pudding. — Nachtisch.

14. Potage à la reine. — Turbot à la hollandaise. — Longe de veau à l'italienne. — Épinards aux oeufs, jambon cru. — Caneton farci, salade de concombres, compote de cerises. — Glace de crème à la vanille. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Reis. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Kalbsnieren-Braten mit Hohlnudeln. — Spinat m. Eiern und rohem Schinken. — Gefüllte junge Ente, Gurken-Salat, Kirschkompott. — Vanille-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

15. Consommé julienne. — Rouget à la sauce suprême. — Poitrine de veau, croquettes de pommes de terre. — Artichauts à la reine, langue de boeuf et jambon. — Poulet rôti, salade de laitues, compote de mirabelles. — Charlotte russe. — Dessert.

Gemüsefäden-Kraftbrühe. — Rotbarbe mit weißer Kraftsose. — Kalbsbrust mit Kartoffel-Krusteln. — Artischocken mit Königin-Sose, Rindszunge und Schinken. — Gebratenes Hähnchen, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Russische Charlotte. — Nachtisch.

16. Potage lié au semoule. — Sole à la crème. — Poitrine de boeuf. — Épinards, pannequets farcis. — Fricandeau de veau, salade de tomates, compote de melon. — Crème plombière au chocolat. — Dessert.

Gebundene Grießsuppe. — Seezunge mit Rahmsose. — Rindsbrust. — Spinat m. gefüllten Pfannkuchen. — Gespickte Kalbfleisch-Schnitte, Paradiesapfel-Salat, Melonen-Kompott. — Gefrorene Schokoladen-Creme. — Nachtisch.

17. Consommé au riz. — Turbot au gratin. — Roastbeef à la viennoise. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Cimier de renne, salade de cresson d'eau, compote de pêches. — Pouding de pain noir. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Steinbutt, verkrustet. — Wiener Rostbraten. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Renntier-Ziemer, Brunnenkresse-Salat, Pfirsich-Kompott. — Schwarzbrot-Pudding. — Nachtisch.

18. Potage de volaille à la Xavier. — Brochet piqué au four, sauce au vin blanc. — Carré de mouton à la jardinière. — Asperges en branches, jambon cru. — Poulet de Hambourg rôti, salade de concombres, compote de pommes. — Demi-glace à la prince Pückler. — Dessert.

Geflügel-Suppe m. Eier-Einlauf. — Hecht, gespickt und gebacken. — Hammel-Vorderviertel mit Gemüsen. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratenes Hamburger Hähnchen, Gurken-Salat, Apfel-Kompott. — Fürst-Pückler-Halbgefrorenes. — Nachtisch.

19. Consommé de poulet aux quenelles. — Petits pâtés au salpicon. — Poitrine de boeuf, sauce au raifort. — Carottes à la crème, escalopes de veau. — Cuissot de chevreuil rôti, salade de laitues, compote de pruneaux. — Glace aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe von Huhn mit Klößchen. — Geflügel-Pastetchen mit feinem Ragout. — Rindsbrust mit Meerrettich-Sose. — Mohrrüben mit Rahmsose, Kalbsschnitzel. — Gebratene Rehkeule, Lattich-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Nachtisch.

20. Potage à la purée d'asperges. — Truite au bleu, beurre fondu. — Ris de veau à la financière. —

Petits pois, entre-côte de boeuf. — Oie farcie, salade romaine, compote d'ananas. — Pouding de cabinet, sauce chaudeau. — Dessert.

Durchgestrichene Spargelsuppe. — Blau gesottene Bachforelle mit zerlassener Butter. — Kalbsbröschen mit Reichen-Ragout. — Gefüllte Gans, römischer Salat, Ananas-Kompott. — Kabinett-Pudding mit Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

21. Consommé au tapioca. — Sandat au four, sauce au beurre noir. — Salmi de volaille. — Choux-fleurs, saucisson de Bologne. — Cuissot de chevreuil, salade de tomates, compote d'airelles. — Glace de crème à la portugaise. — Dessert.

Kraftbrühe m. Tapioka. — Sander im Ofen gebacken mit brauner Butter-Sose. — Braunes Frikassee von Geflügel. — Blumenkohl mit Bologner Wurst. — Rehkeule, Paradiesapfelsalat, Heidelbeerkompott. — Portugiesisches Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

22. Potage de vermicelle. — Sole frite, sauce à la rèmoulade. — Tendrons de veau à la financière. — Macédoine de légumes, omelette farcie. — Filet de boeuf piqué, salade de concombres, compote de cerises. — Pouding au chocolat. — Dessert.

Fadennudel-Suppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Mischgemüse mit gefülltem Eierkuchen. — Gespickte Rindslende, Gurken-Salat, Kirsch-Kompott. — Schokolade-Pudding. — Nachtisch.

23. Consommé aux haricots verts. — Fogas à la béchamel. — Filet de chevreuil aux champignons. — Choux-raves, côtelettes de veau. — Pintade rôtie, salade de laitues, compote de poires. — Pouding de semoule, sauce aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit geschnitzelten Bohnen. — Fogas mit Rahmsose. — Rehlende mit Tafel-Pilzen. — Kohlrabi, Kalbsrippchen. — Gebratenes Perlhuhn, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Grießpudding mit Fruchtsose. — Nachtisch.

24. Potage de volaille aux oeufs. — Anguille en matelote. — Roastbeef garni aux pommes (de terre) frites et champignons. — Petits pois et carottes, filets mignons de veau. — Oie rôtie, salade de concombres, compote de mirabelles. — Riz à la Malte. — Dessert.

Geflügel-Suppe mit Eiern. — Matrosen-Gericht von Aal. — Rostbraten mit Bratkartoffeln und Tafel-Pilzen. — Grüne Erbsen und Mohrrüben, Kalbslendchen. — Gebratene Gans, Gurken-Salat, Mirabellen-Kompott. — Reis nach Malta-Art. — Nachtisch.

25. Consommé au riz. — Homard en mayonnaise. — Foie de volaille aux champignons. — Fèves de marais, côtelettes de porc. — Cimier de cerf, salade romaine, compote de fraises. — Gâteau impérial. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Hummer-Mayonnaise. — Geflügel-Leber mit Tafel-Pilzen. — Puffbohnen, Schweinsrippchen. — Hirschziemer, römischer Salat, Erdbeerkompott. — Kaiser-Kuchen. — Nachtisch.

26. Potage de salsifis. — Sole au vin blanc. — Filet de veau piqué. — Choux-fleurs à la hollandaise, langue de boeuf. — Poulet de Hamhourg rôti, salade de pommes de terre, compote de pommes. — Crème bavaroise au caramel. — Dessert.

Schwarzwurz-Suppe. — Seezunge in Weißwein. — Gespickte Kalbslende. — Blumenkohl mit holländischer Sose, Rindszunge. — Gebratenes Hamburger Hähnchen,

Kartoffel-Salat, Aptel-Kompott. — Bayrische Creme mit gebranntem Zucker. — Nachtisch.

27. Consommè royal. — Brochet piqué au four, sauce hollandaise. — Langue de boeuf à la bordelaise. — Petits pois, roulades de veau. — Gigue rôtie, salade de laitues, compote d'abricots. — Blanc-manger à la crème. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eierstich. — Hecht, gespickt und gebacken, m. holländischer Sose. — Rindszunge mit Bordeauxer Sose. — Grüne Erbsen, gefüllte Kalbfleisch-Rollen. — Rehkeule, Lattich-Salat, Aprikosen-Kompott. — Mandelmilch-Sulze mit Sahne. — Nachtisch.

28. Potage à la crème de blé vert. — Tanche à la ravigote. — Côtelettes de veau en papillotes. — Macèdoine de légumes, boeuf rôti à la viennoise. — Pintade rôtie, salade d'escarole, compote de mirabelles. — Riz à la vanille. — Dessert.

Grünkorn-Suppe. — Schleie mit kalter Essigsose. — Kalbsrippchen in Papier-Hülsen. — Mischgemüse, Wiener Rostbratel. — Gebratenes Rebhuhn, Eskariol-Salat, Mirabellen-Kompott. — Reis mit Vanille. — Nachtisch.

29. Consommé duchesse. — Turbot au beurre fondu. — Salmi de chevreuil, quenelles à la bavaroise. — Choux-fleurs, langue de boeuf froide. — Noix de veau rôtie, salade de tomates, compote de poires. — Pouding de semoule, sauce aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe m. Kalbfleischstreifen. — Steinbutt mit zerlassener Butter. — Braunes Ragout v. Rehwildbret. — Blumenkohl, Pökel-Rindszunge. — Gebratene Kalbsnuß, Paradiesapfel-Salat, Birnen-Kompott. — Grießpudding mit Fruchtsose. — Nachtisch.

30. Potage julienne. — Rouget à la génoise. — Rognons de boeuf sautès, sauce au madère. — Céleri au jus, roulade de boeuf. — Poulet rôti, salade de chicorée endive, compote de reines-claude. — Pouding de cabinet, sauce chaudeau. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe. — Rotbarbe mit Genueser Sose. — Geschwungene Rindsnieren mit Madeira-Sose. — Sellerie mit Bratensaft, Rindfleisch-Rolle. — Gebratenes Hähnchen, Endivien-Salat, Reineclauden-Kompott. — Kabinett-Pudding mit Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

Oktober.

1. Consommé à l'orge perlée. — Tanche à la crème aigre. — Poulet à la Marengo. — Choux frisès, côtelettes de mouton. — Selle de chevreuil rôtie, salade de pommes de terre, compote de groseilles vertes. — Gâteau aux cerises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Perlgraupen. — Schleie mit sauerer Sahne. — Hähnchen auf Marengoer Art. — Savoyer Kohl, Hammel-Rippchen. — Gebratener Rehrücken, Kartoffelsalat, Stachelbeer-Kompott. — Kirschkuchen. — Nachtisch.

2. Potage de vermicelles. — Turbot à la hollandaise. — Salmi de mouton, purée de pommes de terre. — Petits pois et carottes, escalopes de veau. — Oie farcie, salade de laitues, compote de pêches. — Glace de crème au marasquin. — Dessert.

Fadennudel-Suppe. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Grüne

Erbsen und Mohrrüben, Kalbsschnitzel. — Gefüllte Gans, Lattich-Salat, Pfirsich-Kompott. — Maraschino-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

3. Consommé Célestine. — Saumon du Rhin à la hollandaise. — Filet de boeuf à la crème, macaroni à l'italienne. — Choux-fleurs, langue de boeuf froide. — Caneton rôti, salade d'asperges, compote d'oranges. — Tarte de noix. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen-Schnitten. — Rheinsalm mit holländischer Sose. — Rindslende m. Rahmsose, Hohlnudeln auf italienische Art. — Blumenkohl mit kalter Rindszunge. — Gebratene junge Ente, Spargel-Salat, Orangen-Kompott. — Nußtorte. — Nachtisch.

4. Potage de choux-fleurs. — Coquilles de poisson. — Boeuf braisé à l'autrichienne. — Petits pois et carottes, escalopes de veau. — Gigue rôtie, salade de céleri, compote de pommes. — Crème au vanille. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Österreichischer Reinbraten. — Grüne Erbsen und Mohrrüben, Kalbsschnitzel. — Gebratene Rehkeule, Sellerie-Salat, Apfel-Kompott. — Vanille-Creme. — Nachtisch.

5. Consommé aux quenelles de semoule. — Turbot à la genevoise. — Poitrine de boeuf à l'estouffade. — Artichauts, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de laitues, compote de poires. — Pouding de cabinet, sauce au punch. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grießklößchen. — Steinbutt mit Genfer Sose. — Gedämpfte Rindsbrust. — Artischocken, Hammel-Rippchen. — Gebratenes Hähnchen, Lattichsalat, Birnen-Kompott. — Kabinett-Pudding mit Punschsose. — Nachtisch.

6. Potage à la reine. — Sole frite, sauce rémoulade. — Filet de boeuf à la jardinière. — Asperges coupées, jambon cru. — Perdreaux rôtis, salade romaine, compote d'abricots. — Crème renversée au citron. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Reis. — Gebackene Seezunge m. Remoladen-Sose. — Rindslende m. Gemüsen. — Bruchspargel mit rohem Schinken. — Gebratene Rebhühner, römischer Salat, Aprikosen-Kompott. — Gestürzte Zitronen-Creme. — Nachtisch.

7. Consommé aux ravioles. — Sandat à la béchamel. — Longe de veau braisée aux tomates. — Macédoine de légumes. — Côtelettes de volaille. — Gigot de mouton, salade d'escarole, compote de reines-claude. — Crème plombière au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mundtäschchen. — Sander m. Rahmsose. — Kalbsnieren-Schmorbraten m. Paradiesäpfeln. — Mischgemüse, Geflügel-Koteletten. — Hammel-Keule, Eskariolsalat, Reineclauden-Kompott. — Gefrorene Schokolade-Creme. — Nachtisch.

8. Potage de volaille. — Coquilles de poisson. — Tête de veau en tortue. — Choux-fleurs, salade hollandaise, escalopes de veau. — Canard rôti, salade de pommes de terre, compote de pêches. — Gâteau de cerises. — Dessert.

Geflügel-Suppe. — Fisch in Muschel-Schalen. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Blumenkohl mit holländischer Sose, Kalbsschnitzel. — Enten-Braten, Kartoffel-Salat, Pfirsichkompott. — Kirschkuchen. — Nachtisch.

9. Consommé national. — Turbot, sauce aux écrevisses. — Roast-

beef, croquettes de pommes de terre. — Asperges en branches, jambon cru et saucisson de Gotha. — Poulet rôti, salade de laitues, compote de cerises. — Glace de crème aux framboises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Steinbutt mit Krebssose. — Rostbraten mit Kartoffel-Krusteln. — Stangen-Spargel, roher Schinken und Gothaer Wurst. — Gebratenes Hähnchen, Lattichsalat, Kirschkompott. — Himbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

10. Potage de semoule. — Brochet au four. — Jambon au macaroni. — Choux de Bruxelles, côtelettes de veau. — Carré d'agneau, salade de tomates, compote de pommes. — Soufflé à la vanille. — Dessert.

Grießsuppe. — Hecht im Ofen gebacken. — Schinken mit Hohlnudeln. — Rosenkohl, Kalbsrippchen. — Vorderviertel von Lamm, Paradiesapfel-Salat, Apfelkompott. — Vanille-Auflauf. — Nachtisch.

11. Consommé royal. — Saumon, beurre écume. — Gigot de mouton, purée de haricots. — Choux-rouges, côtelettes de porc. — Poulet rôti, salade de betteraves, compote de brignoles. — Crème au chocolat. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eierstich. — Lachs mit Schaumbutter. — Hammelkeule mit Bohnenmus. — Rotkraut, Schweinsrippchen. — Gebratenes Hähnchen, Salat von roten Rüben, Prünellen-Kompott. — Schokolade-Creme. — Nachtisch.

12. Potage de santé. — Sandat à la sauce aux huîtres. — Irish stew. — Céleri au jus, entre-côte de boeuf. — Dindon rôti, salade romaine, compote de mirabelles. — Riz au pêches. — Dessert.

Gesundheits-Suppe. — Sander mit Austern-Sose. — Irisches Hammelfleisch-Ragout. — Sellerie mit Bratensaft, Mittelrippenstück von Rind. — Gebratener Truthahn, römischer Salat, Mirabellen-Kompott. — Reis mit Pfirsichen. — Nachtisch.

13. Consommé aux pâtes d'Italie. — Aigrefin, sauce à la moutarde. — Boeuf à la viennoise, purée de pommes de terre. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Gigue rôtie, salade de laitues, compote de pommes. — Pouding au citron. — Dessert.

Kraftbrühe m. italienischen Nudeln. — Schellfisch mit Senfsose. — Rindfleisch auf Wiener Art, Kartoffelmus. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gebratene Rehkeule, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Zitronen-Pudding. — Nachtisch.

14. Potage de riz au kari. — Sole à la Villeroi. — Fricassée de veau. — Petits pois sautés, omelette aux fines herbes. — Gigot de mouton, salade de pommes de terre, compote de pruneaux. — Gelée au vin. — Dessert.

Reissuppe m. Kari. — Seezunge nach Villeroi. — Kalbsfrikassee. — Geschwungene grüne Erbsen, Eierkuchen mit feinen Kräutern. — Hammel-Keule, Kartoffel-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Weinsulze. — Nachtisch.

15. Consommé aux quenelles de rognons. — Saumon au beurre fondu. — Boeuf braisé, croquettes de pommes de terre. — Macédoine de légumes, côtelettes de veau. — Canard rôti, salade romaine, compote de pêches. — Parfait d'amour. — Dessert.

Kraftbrühe m. Nieren-Klößchen. — Lachs mit zerlassener Butter. — Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffel-Krusteln. — Mischgemüse mit Kalbsrippchen. — Ge-

bratene Ente, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Kaffee-Gefrorenes. — Nachtisch.

16. Potage à la Soubise. — Turbot à la sauce aux huîtres. — Côtelettes de veau aux macaroni. — Petits pois et carottes, filets mignons de boeuf. — Gigue rôtie, salade d'escarole, compote de reines-claude. — Soufflé de macarons. — Dessert.

Durchgestrichene Zwiebelsuppe. — Steinbutt mit Austern-Sose. — Kalbsrippchen mit Hohlnudeln. — Grüne Erbsen und Mohrrüben, Rindslenden-Schnittchen. — Rehkeule, Eskariolsalat, Reineclauden-Kompott. — Makronen-Auflauf. — Nachtisch.

17. Consommé parfait. — Tanche à la hollandaise. — Poitrine de veau farcie au macaroni. — Choucroute à la bavaroise, côtelettes de porc. — Poularde du Mans rôtie, salade de laitues, compote de groseilles vertes. — Pouding à la suédoise. — Dessert.

Kraftbrühe mit Tapioka und Eierstich. — Schleie mit holländischer Sose. — Gefüllte Kalbsbrust mit Hohlnudeln. — Bayrisches Sauerkraut, Schweinsrippchen. — Gebratenes Masthähnchen von Le Mans, Lattich-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Schwedischer Pudding. — Nachtisch.

18. Potage Parmentier. — Rouget à la hollandaise. — Filet de boeuf à la godard. — Choux-fleurs à la polonaise, jambon cru. — Pintade rôtie, salade de tomates, compote d'abricots. — Tartelettes à la crème. — Dessert.

Durchgestr. Kartoffel-Suppe. — Rotbarbe mit holländischer Sose. — Rindslende nach Feinschmekker-Art. — Blumenkohl auf polnische Art mit rohem Schinken. — Gebratenes Perlhuhn, Paradiesapfel-Salat, Aprikosen-Kompott. — Creme-Törtchen. — Nachtisch.

19. Consommé julienne. — Merlan frit, sauce rémoulade. — Escalopes de chevreuil aux champignons. — Haricots verts, brisolettes de porc. — Dindon rôti, salade de mâches, compote de pruneaux. — Gâteau de pommes. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe. — Gebratener Weißling mit Remouladen-Sose. — Schnitzel von Rehwildbret mit Tafelpilzen. — Grüne Bohnen, Krustklößchen v. Schweinefleisch. — Gebratener Truthahn, Rapünzchen-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Apfel-Kuchen. — Nachtisch.

20. Potage crécy au sagou. — Sandat au beurre. — Roastbeef garni. — Choux-fleurs, langue de veau frite. — Poulet rôti, salade d'escarole, compote d'airelles rouges. — Glace de crème au chocolat. — Dessert.

Mohrrüben-Suppe mit Sago. — Sander mit Butter-Sose. — Rostbraten garniert. — Blumenkohl, gebackene Kalbszunge. — Gebratenes Hähnchen, Eskariol-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Schokolade-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

21. Consommé duchesse. — Brochet au four. — Escalopes de veau à la Varzin, purée de pommes de terre. — Choux de Milan, boeuf bouilli. — Oie rôtie, salade de betteraves, compote de pommes. — Gelée au vin. — Dessert.

Kraftbrühe mit Kalbfleisch-Streifen. — Hecht im Ofen gebacken. — Kalbsschnitzel auf Varziner Art, Kartoffelmus. — Wirsingkohl, gekochtes Rindfleisch. — Gebratene Gans, Salat von roten Rüben, Apfel-Kompott. — Weinsulze. — Nachtisch.

22. Potage julienne aux pois. — Saumon, beurre écume. — Salmi de volaille. — Choux-fleurs, foie de veau frit. — Filet de boeuf piqué, salade de laitues, compote de groseilles vertes. — Soufflé au citron. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe mit Erbsen. — Lachs mit Schaumbutter. — Braunes Geflügel-Ragout. — Blumenkohl, gebackene Kalbsleber. — Gespickte Rindslende, Lattich-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Zitronen-Auflauf. — Nachtisch.

23. Consommé aux quenelles. — Sole au vin blanc. — Roulade de veau à la crème — Tomates farcies, côtelettes de mouton. — Lièvre rôti, salade romaine, compote de pêches. — Pouding au pain, sauce au punch. — Dessert.

Kraftbrühe mit Klößchen. — Seezunge in Weißwein. — Gefüllte Kalbfleisch-Rolle mit Rahmsose. — Gefüllte Paradies-Äpfel, Hammel-Rippchen. — Hasen-Braten, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Brotpudding mit Punschsose. — Nachtisch.

24. Potage à la Windsor. — Turbot, sauce aux huîtres. — Selle de mouton à la Soubise. — Asperges coupées, escalopes de veau. — Canard rôti, salade de pommes (de terre), compote de poires. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Windsor-Suppe. — Steinbutt m. Austern-Sose. — Hammel-Rücken nach Soubise. — Bruchspargel, Kalbsschnitzel. — Enten-Braten, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

25. Consommé aux pointes d'asperges. — Sandat, beurre fondu. — Jambon au macaroni. — Choux-fleurs aux gratin, langue de boeuf. — Carré d'agneau, salade romaine, compote de cerises. — Pouding d'abricots. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargel-Spitzen. — Sander mit zerlassener Butter. — Schinken mit Hohlnudeln. — Blumenkohl, verkrustet, Ochsen-Zunge. — Vorderviertel v. Lamm, römischer Salat, Kirsch-Kompott. — Aprikosen-Pudding. — Nachtisch.

26. Potage à la reine. — Brochet, sauce à la béchamel. — Poitrine de veau, croquettes de riz. — Choux-rouges, côtelettes de porc. — Cerf rôti, salade de laitues, compote d'airelles rouges. — Plumpudding, sauce chaudeau. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe mit Reis. — Hecht mit Rahmsose. — Kalbsbrust mit Reiskrusteln. — Rotkraut m. Schweinsrippchen. — Hirsch-Braten, Lattich-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Rosinen-Pudding mit Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

27. Consommé au semoule. — Anguille, sauce à la matelote. — Fricassée de veau au riz. — Choux-raves, brisolettes de porc. — Gigue rôtie, salade d'asperges, compote de pommes. — Glace de crème aux framboises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grieß. — Aal nach Matrosenart. — Kalbsfrikassee mit Reis. — Kohlrabi, Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gebratene Rehkeule, Spargelsalat, Apfel-Kompott. — Himbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

28. Potage à la crème d'orge. — Sandat piqué, sauce à la Colbert. — Roastbeef à l'italienne. — Asperges coupées, jambon cru. — Perdreaux rôtis, salade de mâches, compote d'abricots. — Gâteau aux fruits. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Gespickter Sander mit Colbert-Sose. — Rostbraten auf italienische Art. — Bruchspargel, roher Schinken. — Gebratene Rebhühner, Rapünz-

chen-Salat, Aprikosen-Kompott. — Fruchtkuchen. — Nachtisch.

29. Consommé de vermicelle. — Tanche au beurre fondu. — Carré de veau garni. — Petits pois et carottes, omelette aux fines herbes. — Renne rôti, salade de tomates, compote de poires. — Glace de crème à l'orange. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Schleie mit zerlassener Butter. — Garnierter Kalbsrücken. — Grüne Erbsen und Mohrrüben, Eierkuchen mit feinen Kräutern. — Renntier-Braten, Paradiesapfel-Salat, Birnen-Kompott. — Orangen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

30. Potage au riz. — Sole frite, sauce à la rémoulade. — Gigot de mouton à la bretonne. — Tomates farcies. — Poulet rôti, salade romaine, compote de pruneaux. — Pouding au marasquin. — Dessert.

Reissuppe. — Gebackene Seezunge mit Remoladen-Sose. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Gefüllte Paradies-Äpfel. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Backpflaumen-Kompott. — Maraschino-Pudding. — Nachtisch.

31. Consommé Célestine. — Turbot à la hollandaise. — Filet de boeuf à la godard. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Dindon rôti, salade de tomates, compote d'oranges. — Croûtes à l'ananas. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen-Schnitten. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Rindslende nach Feinschmecker-Art. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gebratener Truthahn, Paradiesapfel-Salat, Orangen-Kompott. — Ananas-Krusten. — Nachtisch.

November.

1. Consommé royal. — Turbot au beurre fondu. — Poitrine de boeuf braisée. — Choux-fleurs, escalopes de veau. — Caneton rôti, salade de laitues, compote d'airelles rouges. — Parfait à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierstich. — Steinbutt mit zerlassener Butter. — Geschmorte Rindsbrust. — Blumenkohl, Kalbsschnitzel. — Gebratene junge Ente, Lattich-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Kaffee-Gefrorenes mit Vanille. — Nachtisch.

2. Potage de poulet. — Sole au gratin. — Gigot de mouton à la provençale. — Asperges en branches, langue de boeuf à l'écarlate. — Pigeon farci, salade romaine, compote d'oranges. — Charlotte à la Chantilly. — Dessert.

Huhnfleisch-Suppe. — Seezunge verkrustet. — Hammel-Keule auf provençalische Art. — Stangen-Spargel, Pökel-Rindszunge. — Gefüllte Taube, römischer Salat, Orangen-Kompott. — Charlotte m. Schlagsahne. — Nachtisch.

3. Consommé aux pâtes d'Italie. — Tanche, sauce au beurre. — Pigeon en compote. — Carottes à la crème, filets mignons de boeuf. — Dindon rôti, salade de pommes de terre, compote de mirabelles. — Chartreuse de pêches. — Dessert.

Kraftbrühe m. italienischen Nudeln. — Schleie mit Butter-Sose. — Gedämpfte Taube. — Mohrrüben m. Rahmsose, Rindslenden-Schnittchen. — Gebratener Truthahn, Kartoffel-Salat, Mirabellen-Kompott. — Sulze von Pfirsichen. — Nachtisch.

4. Potage à la St.-Germain. — Sandat à la hollandaise. — Roast-

beef à la Conti. — Petits pois, escalopes de veau. — Oie rôtie, salade de mâches, compote d'abricots. — Glace de crème au chocolat. — Dessert.

Durchgestrichene Erbsen-Suppe nach St. Germain. — Sander mit holländischer Sose. — Rostbraten mit Linsenmus. — Grüne Erbsen, Kalbsschnitzel. — Gebratene Gans, Rapünzchensalat, Aprikosenkompott. — Schokolade-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

5. Consommé à la régence. — Rouget aux fines herbes. — Boeuf braisé, purée de pommes de terre. — Macédoine de légumes, brisolettes de porc. — Poulet rôti, salade de céleri, compote de cerises. — Beignets soufflés à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen. — Rotbarbe m. feinen Kräutern. — Geschmortes Rindfleisch m. Kartoffelmus. — Mischgemüse, Krustklößchen v. Schweinefleisch. — Gebratenes Hähnchen, Sellerie-Salat, Kirschkompott. — Auflauf-Krapfen m. Vanille. — Nachtisch.

6. Potage à la purée de volaille. — Saumon, sauce aux huîtres. — Salmi de chevreuil. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Filet de boeuf piqué, salade romaine, compote de reines-claude. — Pouding de semoule. — Dessert.

Durchgestrichene Geflügelsuppe. — Lachs mit Austern-Sose. — Braunes Ragout von Rehwildbret. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gespickte Rindslende, römischer Salat, Reineclauden-Kompott. — Grießpudding. — Nachtisch.

7. Consommé Clermont. — Brochet au four. — Filet de boeuf à la Richelieu. — Choux-fleurs farcis. — Canard rôti, salade de laitues, compote de pommes. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Kraftbrühe m. gebackenen Zwiebelringen. — Hecht im Ofen gebacken. — Rindslende nach Richelieu. — Gefüllter Blumenkohl. — Gebratene Ente, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

8. Potage aux asperges. — Turbot à la hollandaise. — Roastbeef à la jardinière. — Épinards, foie de veau frit. — Chapon rôti, salade de pommes de terre, compote de pruneaux. — Pouding de riz. — Dessert.

Spargel-Suppe. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Rostbraten mit Gemüsen. — Spinat mit gebackener Kalbsleber. — Gebratener Kapaun, Kartoffel-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Reispudding. — Nachtisch.

9. Consommé au tapioca. — Anguille à la matelote. — Carré de veau garni. — Haricots verts, mouton bouilli. — Lièvre rôti, salade de mâches, compote d'airelles rouges. — Gâteau à la reine. — Dessert.

Kraftbrühe mit Tapioka. — Matrosen-Aalgericht. — Garniertes Kalbsrippenstück. — Grüne Bohnen, gekochtes Hammelfleisch. — Hasen-Braten, Rapünzchen-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Königin-Kuchen. — Nachtisch.

10. Potage à la crème d'orge. — Saumon grillé, sauce à la maître d'hôtel. — Boeuf braisé, purée de pommes de terre. — Asperges coupées, langue de boeuf froide. — Sanglier rôti, salade de betteraves, compote de groseilles vertes. — Bombe à la suédoise. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Gerösteter Lachs m. Haushofmeister-Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelmus. — Bruchspargel,

kalte Rindszunge. — Gebratenes Wildschwein, Salat v. roten Rüben, Stachelbeer-Kompott. — Schwedische Bombe. — Nachtisch.

11. Consommé parfait. — Turbot à la génoise. — Poulet au riz. — Navets de Teltow, côtelettes de porc. — Gigue rôtie, salade de laitues, compote de poires. — Glace de crème au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Tapioka und Eierstich. — Steinbutt mit Genueser Sose. — Hähnchen mit Reis. — Teltower Rübchen, Schweinsrippchen. — Gebratene Rehkeule, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Schokolade-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

12. Potage julienne. — Sole à la normande. — Gigot de mouton à la bretonne. — Choux-fleurs, jambon cru. — Dindon rôti, salade d'escarole, compote d'abricots. — Pain de framboises. — Dessert.

Gemüsefädensuppe. — Seezunge auf normännische Art. — Hammelkeule auf bretagnische Art. — Blumenkohl mit rohem Schinken. — Gebratener Truthahn, Eskariol-Salat, Aprikosen-Kompott. — Himbeerbrot. — Nachtisch.

13. Consommé aux noques de beurre. — Sandat au vin blanc. — Filets mignons de chevreuil à la Pompadour. — Asperges en branches, escalopes de veau. — Oie rôtie, salade romaine, compote de pommes. — Tartelettes aux fraises. — Dessert.

Kraftbrühe mit Butter-Nocken. — Sander in Weißwein. — Rehlendchen nach der Pompadour. — Stangen-Spargel, Kalbsschnitzel. — Gebratene Gans, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Erdbeer-Törtchen. — Nachtisch.

14. Potage à la prussienne. — Aigrefin à la sauce aux homards. — Boeuf braisé au macaroni. — Petits pois et carottes, roulade de veau. — Canard sauvage rôti, salade de chicorée endive, compote de mirabelles. — Pouding à la Figaro, sauce chaudeau. — Dessert.

Preußische Gemüse-Suppe. — Schellfisch mit Hummer-Sose. — Geschmortes Rindfleisch m. Hohlnudeln. — Grüne Erbsen u. Mohrrüben, gefüllte Kalbfleisch-Rolle. — Gebratene Wildente, Endivien-Salat, Mirabellen-Kompott. — Figaro-Pudding m. Weinschaum. — Nachtisch.

15. Consommé à la Marie-Louise. — Brochet à la sauce Colbert. — Fricandeau de veau à la Conti. — Choux-fleurs à la sauce polonaise, entre-côte de boeuf. — Poulet rôti, salade de laitues, compote de brignoles. — Savarin au r(h)um. — Dessert.

Kraftbrühe mit Huhnfleisch-Klößchen. — Hecht mit Colbert-Sose. — Gespickte Kalbsschnitte mit Linsenmus. — Blumenkohl mit polnischer Sose, Mittelrippenstück von Rind. — Gebratenes Hähnchen, Lattich-Salat, Prünellen-Kompott. — Savarin-Kuchen mit Rum. — Nachtisch.

16. Potage de tomates. — Mayonnaise de poisson. — Épaule de mouton, sauce à la poivrade. — Ris de veau à la chicorée endive. — Canard rôti, salade de mâches, compote de coings. — Zéphyr aux amandes. — Dessert.

Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe. — Fisch-Mayonnaise. — Hammel-Schulter m. Pfeffer-Sose. — Kalbsbröschen mit Endivien. — Gebratene Ente, Rapünzchen-Salat, Quitten-Kompott. — Leichter Pudding m. Mandeln. — Nachtisch.

17. Croûte-au-pot. — Turbot à la normande. — Selle de veau à

la béchamel. — Escalopes de mouton à la purée de champignons. — Coq de bois rôti, salade de haricots verts, compote d'abricots. — Gâteau éponge. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Steinbutt auf normännische Art. — Kalbsrücken m. Rahmsose. — Gebratenes Birkhuhn, Bohnen-Salat, Aprikosen-Kompott. — Schwammkuchen. — Nachtisch.

18. Potage aux épinards. — Anguille grillée, sauce aux huîtres. — Roastbeef à la piémontaise. — Salmi de cailles. — Cerf rôti, salade d'asperges, compote de pruneaux. — Pommes glacées. — Dessert.

Spinat-Suppe. — Gerösteter Aal mit Austern-Sose. — Rostbraten mit Hohlnudeln. — Braunes Wachtel-Ragout. — Hirschbraten, Spargel-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Glasierte Äpfel. — Nachtisch.

19. Consommé de venaison. — Sandat à la Soubise. — Rognons de mouton au beurre d'anchois. — Céleri au jus, tourne-dos. — Pigeon rôti, salade de laitues, compote de groseilles vertes. — Pouding à la bavaroise. — Dessert.

Wildbret-Kraftbrühe. — Sander mit weißer Zwiebel-Sose. — Hammel-Nieren mit Sardellen-Butter. — Sellerie mit Bratensaft, Rindslenden-Schnittchen. — Gebratene Taube, Lattich-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Bayrischer Nudel-Pudding. — Nachtisch.

20. Potage à la Bavière. — Brochet à la sauce aux câpres. — Gigot d'agneau en chevreuil. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Oison rôti, salade romaine, compote de brignoles. — Gelée à la crème d'allasch. — Dessert.

Linsenmus-Suppe m. Bratwurst. — Hecht m. Kapernsose. — Lammkeule wie Reh. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gebratene junge Gans, römischer Salat, Prünellen-Kompott. — Sulze mit Allasch-Likör. — Nachtisch.

21. Consommé à la brunoise. — Sole à la polonaise. — Carré de mouton à la sauce aux tomates. — Épinards, jambon étuvé. — Chevreuil rôti, salade d'escarole, compote de pommes. — Gaufres à la Chantilly. — Dessert.

Kraftbrühe m. Gemüse-Würfeln. — Seezunge auf polnische Art. — Hammel-Vorderviertel mit Paradiesapfel-Sose. — Spinat, gedämpfter Schinken. — Rehbraten, Eskariol-Salat, Apfel-Kompott. — Schlagsahne-Waffeln. — Nachtisch.

22. Potage de salsifis. — Truite à la genevoise. — Selle de mouton à la bretonne. — Choux-raves, escalopes de ris de veau. — Dindonneau rôti, salade de pommes de terre, compote de fraises. — Gâteau mousse. — Dessert.

Schwarzwurz-Suppe. — Forelle mit Genfer Sose. — Hammel-Rükken auf bretagnische Art. — Kohlrabi, Kalbsbröschen-Schnitzel. — Gebratenes Truthähnchen, Kartoffel-Salat, Erdbeer-Kompott. — Schaumkuchen. — Nachtisch.

23. Brunoise Colbert. — Aigrefin aux petits navets de Teltow. — Roastbeef à la saison. — Rognons de mouton aux truffes. — Poulet rôti, salade de céleri, compote de prunes. — Pouding de pavot. — Dessert.

Rindfleisch-Brühe mit Gemüse-Würfeln u. Eier-Einlauf. — Schellfisch mit Teltower Rübchen. — Rostbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln. — Hammel-Nieren m. Trüffeln. — Gebratenes Hähnchen, Sellerie-Salat, Pflaumen-Kompott. — Mohnpudding. — Nachtisch.

24. Consommé à la jardinière. — Sandat à la hongroise. — Longe de veau braisée aux carottes. — Langue de boeuf à l'anglaise. — Bécasse rôtie aux croûtons, salade de mâches, eompote de groseilles vertes. — Bombe aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe m. Gemüsen. — Sander auf ungarische Art. — Kalbsnieren-Schmorbraten mit Mohrrüben. — Rindszunge auf englische Art. — Gebratene Sehnepfe mit Brotkrusten, Rapünzchen-Salat, Stachelbeer-Kompott. — Bombe mit Früchten. — Dessert.

25. Potage à la purée d'artichauts. — Turbot à la sauee aux homards. — Filet de boeuf, aux navets. — Foie gras sauté. — Selle de chevreuil rôtie, salade de betteraves, eompote de poires. — Petits pains grillés. — Dessert.

Artischoeken-Suppe. — Steinbutt mit Hummer-Sose. — Geschwungene Gansleber. — Rindslende m. Rüben. — Rehrücken, Salat von roten Rüben, Birnen-Kompott. — Mandel-Brötchen. — Nachtisch.

26. Bouillon à la moelle. — Mayonnaise de homard. — Rognons de mouton aux truffes. — Noix de veau à la mode de Pontoise. — Canard rôti, salade d'escarole, compote d'abricots. — Profiteroles au café. — Dessert.

Fleischbrühe mit Rindsmark. — Hummer-Mayonnaise. — Hammel-Nieren mit Trüffeln. — Kalbsnuß mit Mohrrüben und Zwiebeln. — Gebratene Ente, Eskariol-Salat, Aprikosen-Kompott. — Profiterolen mit Kaffee-Schlagsahne. — Nachtisch.

27. Potage de riz au kari. — Sole à la matelote. — Poitrine de boeuf braisée. — Asperges en branches, jambon cru. — Poulet rôti, salade de mâehes, compote de coings. — Gramolata aux pêches. — Dessert.

Reissuppe mit Kari. — Matrosen-Gericht von Seezunge. — Geschmorte Rindsbrust. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratenes Hähnchen, Rapünzchen-Salat, Quitten-Kompott. — Gramolata v. Pfirsichen. — Nachtisch.

28. Consommé à la eréey. — Anguille à la normande. — Entrecôte de boeuf à la béarnaise. — Petits pois, blanquette de veau. — Cailles rôties, salade de pommes de terre, compote de pêches. — Pain glacé à l'orange. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mohrrüben-Würfeln. — Aal auf normännische Art. — Mittelrippenstück v. Rind mit Bearner Sose. — Grüne Erbsen, weißes Kalbfleisch-Ragout. — Gebratene Wachteln, Kartoffel-Salat, Pfirsich-Kompott. — Gefrorenes Orangenbrot. — Nachtisch.

29. Potage d'herbes aux croûtons. — Saumon grillé à la Périgueux. — Selle de pré-salé garnie. — Ris de veau aux épinards. — Faisan rôti, salade de chicorée endive, eompote de cerises. — Madeleines à l'anis. — Dessert.

Kräuter-Suppe mit Brotkrusten. — Gerösteter Laehs mit Trüffel-Sose. — Garnierter Hammel-Rükken. — Kalbsbröschen mit Spinat. — Gebratener Fasan, Endivien-Salat, Kirschkompott. — Magdalenen-Törtehen mit Anis. — Nachtisch.

30. Consommé aux omelettes. — Truite grillée au beurre. — Gigot de mouton à la sauce au madère. — Kromeskis de volaille. — Cerf rôti, salade de choux-rouges, compote de pommes. — Crème plombière aux marrons. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen. — Geröstete Forelle mit Butter. —

Hammel-Keule mit Madeira-Sose. — Krustgebackenes von Geflügel. — Hirschbraten, Rotkraut-Salat, Apfel-Kompott. — Gefrorene Kastanien-Creme. — Nachtisch.

Dezember.

1. Consommé aux quenelles. — Aigrefin au beurre. — Fricassée de veau au riz. — Haricots verts, roulade de boeuf. — Renne rôti, salade romaine, compote de groseilles vertes. — Gâteau à la reine Carola. — Dessert.

Kraftbrühe mit Klößchen. — Schellfisch mit Butter. — Kalbsfrikassee m. Reis. — Grüne Bohnen, Rindfleisch-Rolle. — Renntier-Braten, römischer Salat, Stachelbeer-Kompott. — Königin-Carola-Kuchen. — Nachtisch.

2. Potage de blé vert. — Brochet, sauce à la Colbert. — Fricandeau de veau à la Conti. — Choux-fleurs à la hollandaise, jambon cru. — Poulet rôti, salade de mâches, compote de mirabelles. — Savarin à la Pompadour. — Dessert.

Grünkorn-Suppe. — Hecht mit Colbert-Sose. — Gespickte Kalbfleisch-Schnitte mit Linsenmus. — Blumenkohl m. holländischer Sose, roher Schinken. — Gebratenes Hähnchen, Rapünzchen-Salat, Mirabellen-Kompott. — Savarin-Kuchen nach d. Pompadour. — Nachtisch.

3. Consommé au riz. — Rouget à la sauce aux huîtres. — Vol-au-vent à la toulousaine. — Choux-raves, brisolettes de porc. — Boeuf braisé, salade de pommes de terre, compote de pommes. — Pouding au citron, sauce aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Rotbarbe mit Austern-Sose. — Blätterteig-Pastete mit Toulouser Ragout. — Kohlrabi mit Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gedämpfter Rindsbraten, Kartoffelsalat, Apfel-Kompott. — Zitronen-Pudding mit Fruchtsose. — Nachtisch.

4. Potage à la Parmentier. — Anguille en matelote. — Ragoût de mouton à la financière. — Choux de Milan, langue de boeuf salée. — Longe de veau, salade de laitues, compote de poires. — Roulade de biscuit aux cerises. — Dessert.

Durchgestrichene Kartoffel-Suppe. — Matrosen-Aalgericht. — Hammelfleischragout auf Reichen-Art. — Wirsingkohl mit Pökel-Rindszunge. — Kalbsnieren-Braten, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Biskuit-Rolle mit Kirschen. — Nachtisch.

5. Consommé royal. — Saumon du Rhin au beurre écume. — Roastbeef à l'anglaise. — Asperges en branches, jambon cru. — Râble de lièvre rôti, salade de mâches, compote de reines-claude. — Glace de crème au chocolat. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Eierstich. — Rheinlachs mit Schaumbutter. — Englischer Rostbraten. — Stangen-Spargel mit rohem Schinken. — Gebratenes Hasen-Rückenstück, Rapünzchen-Salat, Reineclauden-Kompott. — Schokolade-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

6. Potage à la crème d'orge. — Sole au gratin. — Poitrine de boeuf bouillie, pommes de terre au bouillon. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade de céleri, compote d'airelles rouges. — Pouding de fraises. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Seezunge verkrustet. — Gekochte Rindsbrust mit Brühkartoffeln. — Grüne Bohnen m. Hammel-Rippchen. — Gebrat. Hähnchen, Sellerie-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Erdbeer-Pudding. — Nachtisch.

7. Consommé au tapioca. — Turbot à la hollandaise. — Fricandeau de veau au macaroni. — Épinards aux oeufs au miroir. — Canard rôti, salade de pommes de terre, compote de cerises. — Riz à la vanille. — Dessert.

Kraftbrühe m. Tapioka. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Gespickte Kalbfleisch-Schnitte m. Hohlnudeln. — Spinat m. Spiegel-Eiern. — Gebratene Ente, Kartoffel-Salat, Kirsch-Kompott. — Reis mit Vanille. — Nachtisch.

8. Consommé de volaille aux quenelles. — Aigrefin, sauce à la moutarde. — Tête de veau en tortue. — Fèves de marais, rumpsteak. — Oie rôtie, salade de laitues, compote de pruneaux. — Pouding de semoule. — Dessert.

Geflügel-Kraftbrühe mit Klößchen. — Schellfisch mit Senfsose. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Puffbohnen, Rumpfstück. — Gebratene Gans, Lattich-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Grießpudding. — Nachtisch.

9. Potage au macaroni. — Sandat au four. — Longe de veau garnie. — Choux-fleurs, brisolettes de porc. — Gigue rôtie, salade de mâches, compote de poires. — Roulade à la crème. — Dessert.

Hohlnudel-Suppe. — Sander, im Ofen gebacken. — Garnierter Kalbsnieren-Braten. — Blumenkohl m. Krustklößchen v. Schweinefleisch. — Gebratene Rehkeule, Rapünzchen-Salat, Birnen-Kompott. — Gerollter Pudding mit Rahm. — Nachtisch.

10. Bouillon à la moelle. — Rouget à la hollandaise. — Escalopes de veau à la Varzin. — Petits pois et carottes aux omelettes. — Pintade rôtie, salade de céleri, compote de pêches. — Soufflé au marasquin. — Dessert.

Fleischbrühe mit Rindsmark. — Rotbarbe mit holländischer Sose. — Kalbsschnitzel nach Varziner Art. — Junge Erbsen und Mohrrüben mit Eierkuchen. — Gebratenes Perlhuhn, Selleriesalat, Pfirsich-Kompott. — Maraschino-Auflauf. — Nachtisch.

11. Consommé Célestine. — Carpe au bleu, sauce au caviar. — Ragoût de langue de boeuf à la financière. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Oie rôtie, salade romaine, compote de pommes. — Pouding de cabinet, sauce chaudeau. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierkuchen-Schnitten. — Blaugesottener Karpfen mit Kaviar-Sose. — Zungen-Ragout nach Reichen-Art. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Gebratene Gans, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Kabinett-Pudding mit Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

12. Potage de semoule. — Turbot à la hollandaise. — Boeuf braisé à l'italienne. — Choux-rouges, côtelettes de porc. — Gigue rôtie, salade de mâches, compote de mirabelles. — Parfait à la comtesse. — Dessert.

Grießsuppe. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Geschmortes Rindfleisch mit Hohlnudeln. — Rotkraut, Schweinsrippchen. — Rehkeule, Rapünzchen-Salat, Mirabellen-Kompott. — Parfait nach Gräfin-Art. — Nachtisch.

13. Consommé au riz. — Tanche au beurre. — Carré de veau à la Mirabeau. — Navets de Teltow,

brisolettes de porc. — Pigeon farci, salade de laitues, compote de groseilles vertes. — Pouding à la Westphalie, sauce au punch. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Schleie mit Butter. — Kalbsrippenstück nach Mirabeau. — Teltower Rübchen, Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gefüllte Taube, Lattichsalat, Stachelbeer-Kompott. — Pumpernickel-Pudding m. Punsch-Sose. — Nachtisch.

14. Potage à la crème d'orge. — Saumon au beurre écume. — Gigot de mouton à la bretonne. — Asperges en branches, langue de boeuf froide. — Poulet rôti, salade d'escarole, compote d'abricots. — Gelée au vin. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Lachs mit Schaumbutter. — Hammel-Rücken auf bretagnische Art. — Stangenspargel, kalte Rindszunge. — Gebratenes Hähnchen, Eskariolsalat, Aprikosen-Kompott. — Weinsulze. — Nachtisch.

15. Consommé de vermicelle. — Brochet au four. — Poitrine de boeuf, pommes de terre au bouillon. — Choux de Milan, omelette aux rognons de veau. — Sanglier rôti, salade de chicorée endive, compote de coings. — Gâteau à la reine. — Dessert.

Kraftbrühe mit Faden-Nudeln. — Hecht im Ofen gebacken. — Rindsbrust mit Brühkartoffeln. — Wirsingkohl, Eierkuchen mit Kalbsnieren. — Wildschweinbraten, Endivien-Salat, Quitten-Kompott. — Königin-Kuchen. — Nachtisch.

16. Potage aux quenelles de moelle. — Sole à la normande. — Fricandeau de veau garni. — Macédoine de légumes, côtelettes de mouton. — Oie rôtie, salade de mâches, compote d'airelles rouges. — Pouding de riz à la Trauttmansdorff. — Dessert.

Suppe m. Rindsmark-Klößchen. — Seezunge auf normännische Art. — Gespickte Kalbsschnitte, garniert. — Mischgemüse, Hammel-Rippchen. — Gebratene Gans, Rapünzchen-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Reispudding nach Trauttmansdorff. — Nachtisch.

17. Consommé à la crécy. — Aigrefin, sauce au beurre. — Fricassée de veau au riz. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Poulet rôti, salade romaine, compote de pommes. — Pouding à la saxonne. — Dessert.

Kraftbrühe mit Mohrrüben-Würfeln. — Schellfisch mit Butter-Sose. — Kalbfleisch-Frikassee mit Reis. — Grüne Bohnen, Hammelrippchen. — Gebratenes Hähnchen, römischer Salat, Apfel-Kompott. — Sächsischer Pudding. — Nachtisch.

18. Potage d'asperges en velouté. — Turbot à la sauce aux huîtres. — Boeuf à la mode. — Choux-fleurs, brisolettes de porc. — Canard rôti, salade de céleri, compote de mirabelles. — Glace de crème au mocca. — Dessert.

Tapioka-Suppe mit Spargel. — Steinbutt mit Austern-Sose. — Gespickter Rindsschmorbraten. — Blumenkohl, Krustklößchen von Schweinefleisch. — Gebrat. Ente, Sellerie-Salat, Mirabellen-Kompott. — Rahmgefrorenes m. Mokka. — Nachtisch.

19. Consommé au riz. — Tanche à la hollandaise. — Jambon au vin de Bourgogne. — Choux-raves, entre-côte de boeuf. — Renne rôti, salade de laitues, compote de cerises. — Glace de crème au citron. — Dessert.

Kraftbrühe mit Reis. — Schleie m. holländischer Sose. — Schinken

in Burgunder. — Kohlrabi, Mittelrippenstück vom Rind. — Renntierbraten, Lattich-Salat, Kirsch-Kompott. — Zitronen-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

20. Potage julienne. — Sandat, sauce aux champignons. — Poitrine de veau au macaroni. — Petits pois carottes, omelette aux rognons de mouton. — Gigue rôtie, salade de mâches, compote de pêches. — Riz à la Malte. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe. — Sander mit Tafelpilz-Sose. — Kalbsbrust mit Hohlnudeln. — Junge Erbsen und Mohrrüben, Eierkuchen mit Hammelnieren. — Gebratene Rehkeule, Rapünzchen-Salat, Pfirsich-Kompott. — Reis nach Maltaer Art. — Nachtisch.

21. Consommé aux quenelles de semoule. — Filets de sole au vin blanc. — Tête de veau en tortue. — Choux blancs farcis, boeuf bouilli. — Gigot de mouton rôti, salade de pommes de terre, compote de poires. — Pouding à la lyonnaise. — Dessert.

Kraftbrühe mit Grießklößchen. — Seezungen-Schnitten in Weißwein. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Gefülltes Weißkraut, gekochtes Rindfleisch. — Gebratene Hammelkeule, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Lyoner Pudding. — Nachtisch.

22. Potage de choux-fleurs. — Anguille à la matelote. — Carré de veau garni. — Fèves de marais, brisolettes de porc. — Oie rôtie, salade de pommes de terre, compote de groseilles vertes. — Pouding de semoule. — Dessert.

Blumenkohl-Suppe. — Matrosen-Aalgericht. — Garniertes Kalbsvorderviertel. — Puffbohnen, Krustklößchen v. Schweinefleisch. — Gebratene Gans, Kartoffelsalat, Stachelbeer-Kompott. — Grießpudding. — Nachtisch.

23. Consommé de venaison. — Turbot à la hollandaise. — Gigot de mouton, sauce aux câpres. — Choux-raves, côtelettes de porc. — Poularde rôtie, salade de laitues, compote d'airelles rouges. — Gâteau aux fruits. — Dessert.

Wildbret-Kraftbrühe. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Kalbskeule mit Kapern-Sose. — Kohlrabi, Schweinsrippchen. — Gebratenes Masthähnchen, Lattich-Salat, Preißelbeer-Kompott. — Fruchtkuchen. — Nachtisch.

24. Potage au macaroni. — Aigrefin à la sauce au beurre. — Fricassée de veau au riz. — Haricots verts, roulade de boeuf. — Renne rôti, salade de betteraves, compote de pruneaux. — Pouding au chocolat. — Dessert.

Hohlnudel-Suppe. — Schellfisch mit Butter-Sose. — Kalbfleisch-Frikassee mit Reis. — Grüne Bohnen, Rindfleisch-Rolle. — Renntier-Braten, Salat von roten Rüben, Backpflaumen-Kompott. — Schokolade-Pudding. — Nachtisch.

25. (Weihnachts-Menü.) Bisque d'écrevisses. — Saumon du Rhin à la beurre écume. — Filet de boeuf à la godard. — Asperges en branches, épigramme de ris de veau. — Punch glacé à la romaine. — Dindon rôti, salade de laitues, compote de pêches. — Pouding de cabinet, sauce chaudeau. — Dessert.

Krebssuppe. — Rheinsalm mit Schaumbutter. — Rindslende nach Feinschmecker-Art. — Stangen-Spargel, Epigramm von Kalbsbröschen. — Gefrorener römischer Punsch. — Gebratener Truthahn, Lattich-Salat, Pfirsich-Kompott. — Kabinett-Pudding m. Weinschaum. — Nachtisch.

26. Potage à la crème d'orge. — Sole à la normande. — Boeuf braisé au macaroni. — Petits pois à l'anglaise, escalopes de veau. — Lièvre rôti, salade d'escarole, compote de reines-claude. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Seezunge auf normännische Art. — Geschmortes Rindfleisch m. Hohlnudeln. — Junge Erbsen auf englische Art, Kalbsschnitzel. — Hasenbraten, Eskariol-Salat, Reineclauden-Kompott. — Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

27. Consommé aux croûtes. — Sandat piqué au four. — Poitrine de veau farcie. — Haricots verts, côtelettes de mouton. — Canard rôti, salade de pommes de terre, compote de poires. — Pouding de riz, sauce aux fruits. — Dessert.

Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten. — Sander, gespickt und im Ofen gebacken. — Gefüllte Kalbsbrust. — Grüne Bohnen, Hammel-Rippchen. — Entenbraten, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Reispudding m. Fruchtsose. — Nachtisch.

28. Potage julienne. — Turbot à la sauce aux champignons. — Gigot de mouton à la bretonne. — Choux de Milan, omelette aux fines herbes. — Chapon rôti, salade romaine, compote de pruneaux. — Pouding au caramel, sauce à la vanille. — Dessert.

Gemüsefäden-Suppe. — Steinbutt mit Tafelpilz-Sose. — Hammel-Keule auf bretagnische Art. — Wirsingkohl, Eierkuchen mit feinen Kräutern. — Gebratener Kapaun, römischer Salat, Backpflaumen-Kompott. — Pudding m. gebranntem Zucker, Vanille-Sose. — Nachtisch.

29. Consommé au sagou. — Tanche, sauce au beurre. — Fricandeau de veau, croquettes de riz. — Céleri au jus, entre-côte de boeuf. — Pintade rôtie, salade de chicorée endive, compote de pommes. — Riz à la Malte. — Dessert.

Kraftbrühe mit Sago. — Schleie m. Butter-Sose. — Gespickte Kalbfleisch-Schnitte mit Reiskrusteln. — Sellerie mit Bratensaft, Mittelrippenstück vom Rind. — Gebratenes Perlhuhn, Endivien-Salat, Apfel-Kompott. — Reis auf Maltaer Art. — Nachtisch.

30. Potage à la semoule. — Aigrefin au beurre moutarde. — Tête de veau en tortue. — Choux-raves, côtelettes de porc. — Oie rôtie, salade de mâches, compote de mirabelles. — Pouding à la Figaro. — Dessert.

Klare Grießsuppe. — Schellfisch mit Senfbutter. — Kalbskopf wie Schildkröte. — Kohlrabi, Schweinsrippchen. — Gansbraten, Rapünzchen-Salat, Mirabellen-Kompott. — Figaro-Pudding. — Nachtisch.

31. Consommé royal. — Carpe au bleu, sauce au beurre. — Escalopes de veau à la Varzin. — Choux blancs farcis, mouton bouilli. — Canard rôti, salade de laitues, compote de poires. — Soufflé d'abricots. — Dessert.

Kraftbrühe mit Eierstich. — Karpfen, blau gesotten, m. Butter-Sose. — Kalbsschnitzel nach Varziner Art. — Gefülltes Weißkraut, gekochtes Hammelfleisch. — Enten-Braten, Lattich-Salat, Birnen-Kompott. — Aprikosen-Auflauf. — Nachtisch.

Anhang.

Fasten-Menüs.

1.

Potage de poisson à la Bagration. — Oeufs farcis à la russe. — Filets de sole au vin blanc. — Petits pois au beurre. — Brochet au four, salade de pommes de terre, compote de poires. — Pouding de semoule. — Dessert.

Fischsuppe nach Bagration. — Eier mit Gemüse-Salat gefüllt. — Seezungenschnitten in Weißwein. — Grüne Erbsen in Butter. — Hecht im Ofen gebacken, Kartoffel-Salat, Birnen-Kompott. — Grieß-Pudding. — Nachtisch.

2.

Potage froid de bière aux quenelles de pain blanc. — Turbot à la hollandaise. — Omelette aux champignons. — Carottes à la crème. — Sandat frit, salade de laitues, compote de mirabelles. — Glace de crème à la framboise. — Dessert.

Bierkaltschale mit Semmelklößchen. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Eierkuchen mit Tafel-Pilzen. — Mohrrüben mit Rahm. — Sander gebacken, Lattich-Salat, Mirabellen-Kompott. — Himbeer-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

3.

Potage au lait. — Oeufs brouillés aux truffes. — Turbot au gratin. — Haricots verts à l'anglaise, hareng. — Saumon grillé, salade de mâches, compote de pommes. — Riz à la Malte. — Dessert.

Milchsuppe. — Rührei mit Trüffeln. — Steinbutt verkrustet. — Grüne Bohnen auf englische Art, Hering. — Lachs geröstet, Rapünzchen-Salat, Apfelkompott. — Reis nach Malta-Art. — Nachtisch.

4.

Soupe de vin aux quenelles à la neige. — Huîtres. — Tanche, sauce au beurre. — Asperges en branches, sauce hollandaise, omelette. — Éperlan frit, salade de pommes de terre, compote de pruneaux. — Pouding au citron. — Dessert.

Weinsuppe mit Schneeklößchen. — Austern. — Schleie mit Butter-Sose. — Stangen-Spargel mit holländischer Sose, Eierkuchen. — Gebackener Stint, Kartoffel-Salat, Backpflaumen-Kompott. — Zitronen-Pudding. — Nachtisch.

5.

Potage maigre à la crème de haricots verts. — Rouget au beurre. — Oeufs pochés sur croûtons. — Oseille à la crème. — Sole au gratin, salade romaine, compote de reines-claude. — Tartelettes aux fraises. — Dessert.

Durchgestrichene Suppe von grünen Bohnen. — Rotbarbe mit Butter-Sose. — Verlorene Eier auf Krusten. — Sauerampfer m. Rahm. — Verkrustete Seezunge, röm. Salat, Reineclauden-Kompott. — Erdbeer-Törtchen. — Nachtisch.

6.

Potage anguille à la Hambourg. — Oeufs brouillés aux anchois. — Escalopes de saumon à la maître d'hôtel. — Cèpes à la béchamel. — Merlan frit, salade de laitues, compote de pommes. — Glace de crème au mocca. — Dessert.

Hamburger Aalsuppe. — Rühreier m. Anchovis. — Lachsschnittchen nach Haushofmeisterart. — Pilze mit Bechamel-Sose. — Gebackener Weißling, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Mokka-Gefrorenes. — Nachtisch.

7.

Soupe au pain. — Raie au beurre noir. — Coquilles de poisson. — Tomates aux oeufs à la portugaise. — Sandat au four, salade de mâches, compoto d'abricots. — Gâteau à la reine. — Dessert.

Brot-Suppe. — Rochen m. brauner Butter. — Fischmuscheln. — Paradiesäpfel mit Setzeiern auf portugiesische Art. — Sander im Ofen gebacken, Rapünzchen-Salat, Aprikosen-Kompott. — Königin-Kuchen. — Nachtisch.

8.

Potage d'écrevisses aux quenelles de poisson. — Omelette au four. — Sole à la normande. — Petits pois au beurre. — Brochet au gratin, salade d'escarole, compote de mirabelles. — Pouding au riz. — Dessert.

Krebssuppe mit Fischklößchen. — Eierkuchen im Ofen gebacken. — Seezunge auf normännische Art. — Junge Erbsen in Butter. — Hecht verkrustet, Eskariolsalat, Mirabellen-Kompott. — Reispudding. — Nachtisch.

9.

Potage d'orge au lait. — Mayonnaise de homard. — Turban de macaroni. — Asperges coupées, oeufs pochés. — Saumon grillé, salade de concombres, compote de reines-claude. — Gâteau aux fruits. — Dessert.

Gersten-Suppe mit Milch. — Hummer-Mayonnaise. — Hohlnudeln in Form gebacken. — Bruchspargel, verlorene Eier. — Lachs geröstet, Gurken-Salat, Reineclauden-Kompott. — Fruchtkuchen. — Nachtisch.

10.

Soupe de vin au sagou. — Aigrefin, sauce de moutarde. — Omelette aux champignons. — Carottes à la crème. — Brochet au four, salade de laitues, compote de pommes. — Glace de crème à la prince Pückler. — Dessert.

Weinsuppe mit Sago. — Schellfisch mit Senfsose. — Eierkuchen mit Tafel-Pilzen. — Mohrrüben mit Rahm. — Hecht im Ofen gebacken, Lattich-Salat, Apfelkompott. — Fürst-Pückler-Halbgefrorenes. — Nachtisch.

11.

Soupe de lait au riz. — Oeufs pochés à la russe. — Turbot à la hollandaiso. — Haricots verts au beurre. — Sandat au four, salade romaino, compote de poires. — Glace de crème au chocolat. — Dessert.

Milchsuppe mit Reis. — Verlorene Eier mit Lachsmus. — Steinbutt mit holländischer Sose. — Grüne Bohnen mit Butter. — Sander im Ofen gebacken, römischer Salat, Birnen-Kompott. — Schokolade-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

12.

Potage maigre aux oignons. — Caviar, sardines à l'huile, anguille en gelée, beurre et pain. — Brochet au persil. — Macaroni à l'italienne. — Mulet à la broche, salade de choux-fleurs, compote de fraises. — Omelette soufflée. — Dessert.

Fasten-Zwiebelsuppe. — Kaviar, Sardinen in Öl, Aal in Sulze, Butter und Brot. — Grüner Hecht. — Hohlnudeln in Milch gokocht. — Seebarbe am Spieß gebraten, Blumenkohl-Salat, Erdbeer-Kompott. — Aufgelaufener Eierkuchen. — Nachtisch.

13.

Soupe à la bière. — Oeufs sur le plat à la portugaise. — Saumon à la sauce au beurre. — Carottes à la crème. — Merlan frit, salade de pommes de terre, compote do cerises. — Pouding au riz. — Dessert.

Biersuppe. — Spiegeleier auf gebackenen Paradiesapfel-Scheiben. — Lachs mit Butter-Sose. — Mohrrüben mit Rahm. — Gebackener Weißling, Kartoffel-Salat, Kirsch-Kompott. — Reispudding. — Nachtisch.

14.

Potage de tortue. — Carpe au bleu, sauce au raifort. — Quenelles de semoule aux fruits secs. — Céleri à la béchamel. — Dorche grillé, salade de laitues, compote de pommes. — Glace de crème à la vanille. — Dessert.

Schildkröten-Suppe. — Karpfen blau m. Meerrettichsose. — Grießklößchen mit Backobst. — Sellerie mit weißer Sose. — Dorsch gebraten, Lattich-Salat, Apfel-Kompott. — Vanille-Rahmgefrorenes. — Nachtisch.

15.

Potage d'huîtres. — Omelette aux pointes d'asperges. — Sole à la normande. — Petits pois au beurre. — Sandat au four, salade romaine, compote de pêches. — Tartelettes au fraises. — Dessert.

Austern-Suppe. — Eierkuchen mit Spargel-Spitzen. — Seezunge auf normännische Art. — Junge Erbsen in Butter. — Sander im Ofen gebacken, römischer Salat, Pfirsich-Kompott. — Erdbeer-Törtchen. — Nachtisch.

16.

Consommé aux quenelles de brochet. — Croquettes de riz au ragoût de queues d'écrevisses. — Oeufs au gratin. — Saumon en gelée à la sauce rémoulade. — Choux-fleurs au four. — Pâté de morue sèche. — Filets de tanche frits, salade de concombres, compote de coings. — Glace au jus de raisin. — Dessert.

Fischkraftbrühe mit Hechtklößchen. — Reiskrusteln mit Krebsschwanz-Ragout. — Überkrustete Eier. — Lachs in Sulze mit Remoladen-Sose. — Im Ofen gebakkener Blumenkohl. — Stockfisch-Pastete. — Gebackene Schleien-Schnitten, Gurken-Salat, Quitten-Kompott. — Trauben-Gefrorenes. — Nachtisch.

17.

Barszcz maigre. — Mayonnaise de langouste à la gelée. — Champignons braisés aux harengs. — Filets de barbue garnis de quenelles de merlan, sauce aux huîtres, salade de raifort, compote de rhubarbe. — Croûtes aux oranges. — Dessert.

Russische Borschtsch-Suppe. — Langusten-Mayonnaise mit Gallerte. — Gedünstete Tafelpilze mit Hering. — Butten-Schnitten mit Weißling-Klößchen und Austern-Sose, Meerrettichsalat, Rhabarber-Kompott. — Krusten m. Orangen. — Nachtisch.

18.

Bouille-abaise à la créole. — Crevettes aux asperges. — Escalopes de saumon à la Périgueux. — Oeufs au miroir à la savoisienne. — Boulettes à la maigre. — Turbot à la réligieuse, salade d'asperges, compote de dattes. — Baba au marsala. — Dessert.

Fischsuppe mit Paradiesäpfeln. — Garneelen mit Bruchspargel. — Lachsschnittchen mit Trüffeln. — Eier auf Pilzen. — Fasten-Knödel. — Steinbutt auf Nonnenart, Spargel-Salat, Dattelkompott. — Napfkuchen mit Marsalawein. — Nachtisch.

Vegetarier-Menüs.

1.

Consommé aux asperges. — Choux de Bruxelles au riz étuvé, croûtons de pommes de terre. — Escalopes de choux blancs à la Cologne au beurre, pommes frites, salade de laitues. — Chartreuse de légumes leipzigoise aux tranches de blé vert. — Pouding de pain noir au chaudeau. — Dessert.

Spargel-Suppe. — Rosenkohl m. gedämpftem Reis und Kartoffel-Krusteln. — Kölner Kappus-Schnitzel mit zerlassener Butter, gebackenen Kartoffeln, Kopfsalat. — Leipziger Allerlei mit Grünkorn-Schnitten. — Schwarzbrot-Pudding mit Weinschaum-Sose. — Nachtisch.

2.

Potage à la purée de pois secs. — Macaroni au parmesan. — Côtelettes de champignons, sauce à la poivrade. — Choux-fleurs aux pommes de terre frites entièrs. — Boules à la levure au beurre noir, salade de céleri, compote mêlée. — Tourte de pommes à la crème fouettée. — Dessert.

Erbssuppe. — Maccaroni mit Parmesan-Käse. — Tafelpilz-Koteletten m. Pfeffer-Sose. — Blumenkohl mit gebratenen ganzen Kartoffeln. — Hefen-Klöße mit brauner Butter, Sellerie-Salat, gemischtes Kompott. — Apfel-Torte mit Schlagsahne. — Nachtisch.

3.

Potage de blé vert de Hongrie. — Radis, olives, melons, beurre, pain gris à la Graham. — Petits pois à la menthe au beurre. — Salmi de champignons. — Nouilles truffées à l'italienne. — Asperges en branches, salade de pommes de terre, compote d'abricots. — Glace aux fruits. — Dessert.

Ungarische Grünkorn-Suppe. — Radieschen, Oliven, Melonen, Butter und Grahambrot. — Junge Erbsen mit Minze in Butter. — Braunes Tafelpilz-Ragout. — Getrüffelte italienische Nudeln. — Stangen-Spargel, Kartoffel-Salat, Aprikosen-Kompott. — Fruchtgefrorenes. — Nachtisch.

4.

Potage purée de marrons. — Vol-au-vent farci de cèpes. — Fonds d'artichauts frits. — Boules de pommes de terre farcies de poires, salade de chicorée endive, compote d'églantines. — Croquettes au riz, sauce à la vanille. — Dessert.

Kastanienmus-Suppe. — Blätterteig-Pastete mit Pilzen gefüllt. — Artischocken-Böden gebacken. — Kartoffel-Klöße m. Birnen gefüllt, Endivien-Salat, Hagebutten-Kompott. — Reiskrusteln mit Vanille-Sose. — Nachtisch.

5.

Soupe de chocolat au riz. — Oeufs à l'aurore. — Asperges en branches à la béchamel. — Grosse quenelle de semoule à la purée de tomates, salade de choux-rouges, compote d'airelles. — Demi-glace à la Nesselrode. — Dessert.

Schokolade-Suppe mit Reis. — Eier mit Tafel-Pilzen. — Stangen-Spargel mit weißer Rahmsose. — Serviettenkloß mit Paradiesapfelmus, Rotkraut-Salat, Heidelbeer-Kompott. — Nesselrode-Halbgefrorenes. — Nachtisch.

6.

Soupe aux poireaux. — Oeufs brouillés aux artichauts. — Carottes et petits pois sautés. — Boules aux herbes à la saxonne au beurre noir, salade de betteraves, compote de groseilles rouges. — Pouding de semoule, sauce aux framboises. — Dessert.

Lauchsuppe. — Rührеier mit Artischocken. — Mohrrüben und junge Erbsen gedämpft. — Sächsische Krautklöße mit brauner Butter, Salat von roten Rüben, Johannisbeer-Kompott. — Grieß-Pudding mit Himbeer-Sose. — Nachtisch.

Koschere Menüs.

1.

Consommé aux pointes d'asperges. — Filets de turbot au vin blanc. — Selle de chevreuil à la Richelieu. — Ris de veau à la Toulouse. — Poularde du Mans, salade, compote. — Glace panachée. — Dessert.

Kraftbrühe mit Spargelspitzen. — Steinbutt-Schnitten in Weißwein. — Rehrücken nach Richelieu. — Kalbsbröschen nach Toulouser Art. — Masthähnchen von Le Mans, Salat, Kompott. — Gemischtes Gefrorenes. — Nachtisch.

2.

Potage de poulet. — Hors-d'oeuvre à la suédoise. — Selle de veau garnie. — Saumon du Rhin, sauce à la ravigote. — Fricassée de pigeon. — Dindon farci, salade, compote. — Glace de crème aux fruits. — Dessert.

Huhnfleisch-Suppe. — Schwedische Schüssel. — Kalbsrücken garniert. — Rheinlachs mit Kräutersose. — Tauben-Frikassee. — Gefüllter Truthahn, Salat, Kompott. — Fruchtgefrorenes. — Nachtisch.

3.

Consommé aux noques de poulet. — Croustades de riz à la reine. — Filet de boeuf à la godard. — Truite au bleu, sauce à la béarnaise. — Ris de veau glacés. — Filets d'agneau, asperges en branches, sauce à la hollandaise. — Ponche romaine. — Oie rôtie, salade, compote. — Artichauts à la bordelaise. — Pouding au chocolat. — Dessert.

Kraftbrühe mit Nocken von Hähnchenfleisch. — Reiskrusten nach Königin-Art. — Rindslende nach Feinschmecker-Art. — Forelle, blau gesotten, mit Bearner Sose. — Überglänzte Kalbsbröschen. — Lammfleisch-Schnitten, Stangen-Spargel, holländ. Sose. — Römischer Punsch. — Gebratene Gans, Salat, Kompott. — Artischocken auf Bordeauxer Art. — Schokolade-Pudding. — Nachtisch.

4.

Potage à la crème d'orge. — Petits pâtés à la financière. — Selle d'agneau à la fermière. — Sole au vin blanc. — Steak de cerf aux champignons. — Poulet de Bruxelles, salade, compote. — Soufflé d'ananas. — Dessert.

Gerstenschleim-Suppe. — Pastetchen nach Reichen-Art. — Lammrücken nach Pächterin-Art. — Seezunge in Weißwein. — Stück von Hirschwildbret mit Tafelpilzen. — Brüsseler Hähnchen, Salat, Kompott. — Ananas-Auflauf. — Nachtisch.

5.

Potage aux asperges. — Carpe au raifort. — Roastbeef à l'anglaise garni. — Fricassée de chapon. — Canard rôti, salade, compote. — Plum-pudding. — Dessert.

Spargel-Suppe. — Karpfen mit Meerrettich. — Englischer Rostbraten, garniert. — Frikassee von Kapaun. — Gebratene Ente, Salat, Kompott. — Rosinen-Pudding. — Nachtisch.

Tafel-Karten (Menüs) zu Festlichkeiten.

Deutsch oder **Französisch.**

Nachstehend geben wir eine Auswahl Tafel-Karten (Menüs) von Festlichkeiten verschiedener Art in aufsteigenden Preislagen aus allen Gegenden Deutschlands (und des Auslandes), aus kleineren und größeren Städten, aus kleineren, mittleren und größeren Geschäften, für Frühstücke (Déjeuners), Festtafeln (Dîners), Abend-Essen (Soupers), Büffette usw. Da diese Tafel-Karten, wie schon aus den näheren Angaben hervorgeht, ebenfalls (wie die im vorhergehenden »Tafelkarten-Kalender«) der wirklichen Praxis entnommen sind, konnten wir sachliche Verbesserungen nicht wohl vornehmen, sind also für die darin vorkommenden kleinen Verstöße gegen die Regeln der Eßkunst nicht verantwortlich (dafür sind es aber auch keine »Phantasie-Menüs«). Leicht hätten wir ihre Anzahl in das Unendliche vermehren können. Sie dürften bei Zusammenstellung von Gelegenheits-Menüs als Beispiele und Anhalt immerhin gute Dienste thun, und wir glauben damit endlich einem sehr oft an uns herangetretenen Wunsche entsprochen zu haben. Für die Praxis fast wertlose Kuriositäten haben wir absichtlich weggelassen.

Anmerkung. Wo in der Überschrift nicht angegeben ist Déjeuner, Souper usw., sind es allgemeine Festmenüs.

1) Hotel Russischer Kaiser in Schlangenbad.

53 Gedecke; 2 Mk.

Rheinsalm mit kalter Ölsose.
Hahn nach Marengoart.
Rehbraten, gebackene Kartoffeln, Aprikosen-Kompott, Salat.
Vanille- und Himbeer-Gefrorenes.
Sandtorte.
Käse und Butter.

2) Liedertafel in Mainz.

Souper; 364 Gedecke; 2 Mk.

Königin-Suppe.
Rheinsalm mit holländischer Sose.
Rehbraten, Salat, Kompott.
Käse und Butter.

3) Hotel Prinz Carl in Halle a/S.

Souper; 110 Gedecke; 2 Mk.

Krebssuppe.
Junge Erbsen, Kalbsrippchen und kalte Beilage.
Schleie mit Butter und Kartoffeln.
Masthuhn, Salat, Kompott.
Frucht-Gefrorenes.
Butter und Käse.

4) Concordia in Barmen.

Souper; 220 Gedecke; 2 Mk.

Englischer Rostbraten mit Gemüsen.
Rehbraten, Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Pudding.
Butter und Käse.

5) Hôtel de Pologne in Leipzig.

Souper; 165 Gedecke; 2 Mk.

Gemüsefäden-Suppe.
Frikassee von Huhn mit Krebsen.
Aal blau mit Sose von feinen Kräutern.
Gespickte Rindslende, Salat, Schmorfrüchte.
Butter und Käse.

6) Kurhaus in Wiesbaden.

Souper; 120 Gedecke; 2 Mk.

Filets de sandat au gratin.
Selle de veau à la jardinière.
Glace panachée. — Gaufres.
Dessert. Fromages.

7) Restaurant International in Hamburg.

Déjeuner; 25 Gedecke; 2,50 Mk.

Schwedisches Vorgericht.
Schildkröten-Suppe.
Helgoländer Hummer mit Krebssose.
Hammel-Koteletten mit französischen Bratkartoffeln.
Englischer Stangen-Sellerie.
Käse.

8) Kurhaus in Wiesbaden.

Souper; 150 Gedecke; 2,50 Mk.

Steinbutt mit holländischer Sose, Kartoffeln.
Ochsen-Rücken mit Hohlnudeln, Salat, Kompott.
Verschiedenes Gefrorenes.
Nachtisch. Käse.

9) Hotel Thüringer Hof in Eisenach.

60 Gedecke; 2,50 Mk.

Ochsenschwanz-Suppe.
Karpfen blau mit Kartoffeln, Butter und Meerrettich.
Spargel-Gemüse und junge Erbsen mit Beilage.
Rindslende, Salat, Kompott.
Rosen-Gefrorenes.
Butter und Käse.

10) Liedertafel in Mainz.

Souper; 100 Gedecke; 3 Mk.

Petits pâtés à la reine.
Saumon du Rhin à la hollandaise.
Roastbeef garni.
Poulet à la chasseur, salade, compote.
Glace de crème à la vanille.
Fromage et beurre.

11) Concordia in Barmen.

Souper; 62 Gedecke; 3 Mk.

Gebackene Seezunge mit Butter-Sose und Kartoffeln.
Ochsen-Lende und junge Erbsen.
Fasanen-Braten, Salat, eingekochte Früchte.
Rosinen-Pudding.
Obst. Nachtisch.
Butter und Käse.

12) Neuer Nonnenhof in Wiesbaden.

130 Gedecke; 3 Mk.

Kaviar-Pastetchen.
Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Rheinsalm mit Kräuter-Sose.
Kalbsrücken, garniert.
Gansleber-Pastete in Sulze.
Masthähnchen, Salat, Kompott.
Bombe mit Früchten.
Nachtisch.

13) Central-Säle »Zum Falken« in Würzburg.

164 Gedecke; 3 Mk.

Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Silberlachs, holländische Sose, Kartöffelchen.
Ochsen-Lende mit Gemüse-Umlage.
Junge Hühner in sauerer Ölsose.
Rehbraten, Salat und Dunstobst.
Gemischtes Gefrorenes.
Obst. Nachtisch.

14) Hotel Gerichts-Schänke in Olbernhau.

60 Gedecke; 3 Mk.

Suppe nach Königinart.
Hummer-Mayonnaise.
Wildziemer mit Trüffeln und Kartoffel-Krusteln.
Stangen-Spargel mit Schinken und geräuchertem Rheinlachs.
Fasan, Salat, Kompott.
Vanille-Gefrorenes.
Butter und Käse.
Nachtisch.

15) Hotel Au in Neunkirchen i. d. Pfalz.

42 Gedecke; 3 Mk.

Russischer Kaviar.
Frühlings-Suppe.
Blaufelchen, Butter und Kartoffeln.
Schinken in Burgunder mit Hohlnudeln.
Junge Erbsen und Mohrrüben, Zunge und geräucherter Lachs.
Masthühnchen, Salat, eingekochtes Obst.
Gefrorenes.
Butter und Käse.

16) Gasthof zur Goldenen Sonne in Kelbra.

30 Gedecke; 3 Mk.

Ochsenschwanz-Suppe.
Schinken in Burgunder mit Bratkartoffeln.
Steinbutt mit frischer Butter und Kartoffeln.
Stangen-Spargel, grüne Erbsen, Lachs und Kalbs-Rippchen.
Hammel-Rücken, Salate, eingemachte Früchte.
Fürst Pückler. Butter und Käse.

17) Hotel Goldenes Kreuz in Neustadt O/S.

120 Gedecke; 3,50 Mk.

Königin-Suppe.
Hammel-Rücken nach Westmoreland.
Sander mit feinem Ragout.
Spargel-Gemüse mit kalter Beilage.
Getrüffelter Puter-Braten, Salat, eingemachte Früchte.
Ananas-Gefrorenes. Butter und Käse.

18) Hotel Fürstenhof in Leipzig.

32 Gedecke; 3,50 Mk.

Schwedisches Vorgericht.
Durchgestrichene Rebhuhn-Suppe.
Rheinlachs mit Austern-Sose.
Rindslende mit Kaiser-Schoten.
Masthühner, Salat, Kompott.
Formgefrorenes.
Nachtisch.

Hors-d'oeuvre suédois.
Potage à la purée de perdrix.
Saumon du Rhin aux huîtres.
Filet de boeuf aux petits pois frais.
Poulardes, salade, compote.
Glace de fantaisie.
Dessert.

19) Gewerbehaus in Dresden.

300 Gedecke; 4 Mk.

Suppe mit Eierstand.
Aal blau mit kalter Kräuter-Sose.
Rindslende, englisch gebraten, junges Gemüse.
Eingemachter Kalbskopf mit Trüffeln und Tafel-Pilzen.
Ente, gemischter Salat, süße Früchte.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Gebäck. Frisches Obst.

20) Kurpark in Godesberg a. Rh.

232 Gedecke; 4 Mk.

Italienischer Salat.
Spargel-Suppe.
Rheinsalm mit Butter-Sose und neuen Kartoffeln.
Lenden-Braten auf portugiesische Art, Herzogin-Kartoffeln.
Dicke Bohnen mit warmem Schinken.
Salmi von jungen Enten.
Poularde, Salat und Dunstobst.
Frischer Hummer mit Remoladen-Sose.
Nachtisch.

21) Hôtel de Prusse in Leipzig.

80 Gedecke; 4 Mk.

Königin-Suppe.
Vorspeise nach Diplomatenart.
Sander im Ofen gebacken mit Fischkartoffeln.
Englischer Rostbraten mit Gemüsen.
Gefüllter Truthahn, Salat, Kompott.
Fruchtgefrorenes. Torte.
Aufsätze und Nachtisch. Käse.

22) Hotel Weis in Mainz.

24 Gedecke; 4 Mk.

Königin-Suppe.
Salm mit Schaumsose, neue Malta-Kartoffeln.
Lenden-Braten mit verschiedenen Gemüsen.
Poularden, Salat, Dunstobst.
Gefrorenes. Backwerk.
Nachtisch.
Kaffee. Torte.
Kalte Platte. Italienischer Salat.

23) Harmonie in Würzburg.

200 Gedecke; 4 Mk.

Schildkröten-Suppe.
Steinbutte mit holländischer Sose.
Lenden-Braten mit frischen Gemüsen.
Ostender Hummer.
Französische Masthühner, Salat, eingemachte Früchte.
Fruchtgefrorenes.
Käse. Obst. Nachtisch.
Kaffee.

24) Schwanen-Schlösschen in Zwickau i. S.

120 Gedecke; 4 Mk.

Ochsenschwanz-Suppe.
Forelle blau mit frischer Butter und Salzkartoffeln.
Rehrücken mit Tafel- und Steinpilzen.
Stangen-Spargel mit Beilage.
Getrüffelte Haselhühner, Salat, eingemachte Früchte.
Gefrorenes.
Käse und Butter.
Nachtisch.

25) »Zum Pilsner« in Leipzig (Ausstellung 1897).

Herren-Frühstück; 65 Gedecke; 4 Mk.

Kraftbrühe in Tassen mit Fleischpasteten.
Frischer Rheinlachs mit zerlassener und frischer Butter.
Zunge mit Allerlei.
Römischer Punsch.
Rehbraten, Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Käse-Stangen.

26) Hôtel National in Mannheim.

35 Gedecke; 4,50 Mk.

Schildkröten-Suppe.
Steinbutt, Butter-Sose, Kartoffeln.
Lenden-Braten mit Allerlei.
Hühner-Pastete auf Toulouser Art.
Stangen-Spargel mit Rahmsose, Ochsen-Zunge.
Rehbraten, Salat, Eingemachtes.
Gemischtes Gefrorenes.
Mandel-Torte.
Früchte. Nachtisch.
Butter und Käse.

27) Stadtgarten-Restaurant in Stuttgart.

140 Gedecke; 4,50 Mk.

Ochsenschwanz-Suppe.
Blaufelchen gedämpft, mit Kartoffeln.
Kalbsrücken, garniert mit jungen Gemüsen.
Rehschlegel mit Trüffeln, Sose auf Jägerart.
Junge Gans gefüllt, Salat, Kompott.
Eistorte.
Käse und Butter.

28) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

16 Gedecke; 5 Mk.

Consommé de volaille.
Petits pâtés à la reine.
Selle de prè-salé garnie.
Turbot à la hollandaise.
Poularde rôtie, salade, compote.
Asperges en branches, sauce à la mousseline.
Glaces. Dessert.

29) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

70 Gedecke; 5 Mk.

Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Schleie blau mit holländischer Sose, frischer Butter und Kartoffeln.
Gedämpftes Ochsenstück, mit Gemüsen verziert.
Junge Hahnen gebraten, Salat, Kochobst.
Stangen-Spargel mit Butter-Sose.
Gefrorenes mit Früchten.
Savoyer Kuchen.
Käse. Obst. Nachtisch.

30) Hotel Engel in Schandau.

24 Gedecke; 5 Mk.

Königin-Suppe.
Gebirgs-Forellen blau mit frischer Butter und neuen Kartoffeln.
Pökel-Zunge mit Mischgemüse.
Rindslende nach Westmoreland.
Gebratene Gans, Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Backwerk.
Butter und Käse.
Kaffee. Likör.

31) Hôtel Victoria in Memel.

120 Gedecke; 5 Mk.

Klare Suppe mit Mark.
Rindsbrust mit Trüffel-Sose, Prinzeß-Kartoffeln.
Ostender Steinbutt mit zerlassener Butter.
Gansleber-Pastete.
Poularden, Salat, eingemachte Früchte.
Stangen-Spargel.
Erdbeer-Gefrorenes.
Butter und Käse.
Kaffee.

32) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

35 Gedecke; 5 Mk.

Potage de tortue.
Saumon grillé à la genevoise.
Filet de boeuf à la godard.
Chaud-froid de cailles.
Poularde rôtie, salade, compote.
Glace de crème au four.
Dessert.

33) Hotel Römischer Kaiser in Erfurt.

40 Gedecke; 5 Mk.

Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Gansleber-Pastete in Kalbsgallerte.
Hammel-Rücken nach Feinschmeckerart.
Rheinlachs mit Bearner Sose.
Waldschnepfen, Salat, Südfrüchte.
Gefüllte Artischocken-Böden, Spargel-Köpfe, getrüffelte Edelpilze.
Gefrorenes in Formen.
Nachtisch.
Kaffee. Liköre.

34) Café Français in Leipzig.

40 Gedecke; 5 Mk.

Fleischbrühe mit Pastetchen.
Schwedische Schüssel.
Rindslende mit Gemüsen.
Forelle blau mit frischer Butter.
Hamburger Hähnchen, Salat, Kompott.
Eisfrüchte.
Butter und Käse.
Nachtisch.

35) Hotel Leithäuser in Koburg.

26 Gedecke; 5 Mk.

Kaviar und Röstschnitten.
Krebssuppe.
Rostbraten, pomm. Krusteln und Gurken-Salat.
Forelle blau, frische Butter und neue Kartoffeln.
Gefüllte Blätterteig-Pastete.
Stangen-Spargel und Tauben-Koteletten.
Rehrücken, Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. Käse und Butter.
Obst und Nachtisch. Mokka und Importen.

36) Gasthof »Zum Ritter« in Kassel.

Neujahrsmahl; 25 Gedecke; 5 Mk.

Austern.
Kraftbrühe mit verlorenen Eiern.
Seezunge auf Kardinalsart.
Wildschweins-Rücken verkrustet, mit gebackenen Bällchen umlegt.
Würzfleisch von Haselhuhn.
Hummer-Aufsatz mit kaltem Ölbeiguß.
Kaiser-Punsch.
Getrüffelte Artischocken-Böden.
Metzer Masthuhn, verschiedener Salat und Dunstobst.
Figuren-Gefrorenes.
Butter und Käse. Nachtisch.

37) Union in Bremen.

50 Gedecke; 5 Mk.

Verschiedene Vorspeisen.
Tafelpilz-Suppe.
Braunes Enten-Ragout.
Seezunge mit Kräuter-Sose.
Stangen-Spargel mit Schinken.
Grüne Erbsen mit Kalbsrippchen.
Gespickte Rindslende mit Sahnen-Sose und Kartoffel-Krapfen,
Salat, eingemachte Früchte.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Waffeln.
Butter und Käse.
Fruchtkorb.

38) Kurhaus-Restaurant in Wiesbaden.

350 Gedecke; 5 Mk.

Klare Schildkröten-Suppe.
Sander-Schnittchen nach Monte-Carlo-Art.
Lenden-Braten, mit verschiedenen Gemüsen umlegt.
Helgoländer Hummer mit Kräuter-Sose.
Französische Masthühner, Pariser Kopfsalat, Dunstobst.
Stangen-Spargel mit holländischer Sose.
Eis auf Königsart.
Gebäck.
Butter und Käse.
Früchte.
Nachtisch.

39) Ratsweinkeller in Lübeck.

70 Gedecke; 5,50 Mk.

Austern.
Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Steinbutt mit Butter und Petersilie.
Rehrippchen mit Blumenkohl.
Gansbrust mit jungen Erbsen.
Truthahn, Salat, Kompott.
Gefrorenes.
Butter und Käse.
Frische Früchte.

40) Städtische Tonhalle in Düsseldorf.

450 Gedecke; 6 Mk.

Kraftsuppe mit Spargel-Spitzen.
Rheinsalm mit Butter.
Ochsen-Lende auf Feinschmeckerart,
Essig-Früchte, Bratkartoffeln.
Schweinsrücken in Burgunder mit eingebackenem Sauerkraut.
Brüsseler Masthühner, Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Butter und Käse. Nachtisch.

41) Theater-Restaurant in Plauen i. V.

25 Gedecke; 6 Mk.

Krammetsvogel-Suppe.
Ostender Steinbutte mit holländischem Beiguß.
Ochsenlende mit jungem Gemüse.
Hasen-Schnittchen nach der Dubarry.
Metzer Masthühner, Salat, eingelegte Früchte.
Gefrorenes.
Käse-Schüssel.
Nachtisch. — Kaffee.
Cognac fine Champagne. — Benediktiner.

42) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

65 Gedecke; 6 Mk.

Potage de poulet aux pointes d'asperges.
Filet de boeuf, garni de légumes.
Turbot à la sauce au caviar.
Faisan rôti, choucroute au vin de Champagne et aux huîtres.
Selle de chevreuil, salade, compote.
Glaces.
Gâteau de broche.
Dessert.

43) Grand Hôtel in Brüssel.

112 Gedecke; 6 Mk.

Frühlings-Suppe.
Kraftbrühe von Geflügel.
Appetits-Bissen von Seegarneelen.
Seezunge in Schlagteig mit Trüffel-Fülle und Weinguß.
Lendenstück am Spieß gebraten, mit Paradiesäpfeln, Kartoffeln.
Junge Hühner gedämpft, mit Beiguß.
Gansleber-Napfpastete.
Berliner Eispunsch.
Sellerie in Zweigen mit Mark.
Rehkeule mit Wildbret-Sose, Winter-Salat.
Erdbeer-Gefrorenes.
Geburtstags-Kuchen.
Kleines Backwerk.
Früchte.

44) Noths Weinrestaurant in Leipzig.

93 Gedecke; 6 Mk.

Vorgericht nach Diplomatenart.
Königin-Suppe.
Ostender Steinbutte mit Kaviar-Sose.
Spießer-Rücken nach St. Hubertus mit Tafelpilz-Sose.
Ragout auf Toulouser Art in Pastete.
Junge Kaiser-Erbsen mit Hummer-Koteletten.
Junge böhmische Fasanen, Salat, Kompott.
Hochzeits-Gefrorenes.
Baumkuchen.
Nachtisch.

45) Hotel Louisenhof in Schwerin i/M.

17 Gedecke; 6 Mk. ohne Wein.

Fleischbrühe.	*Portwein.*
Austern.	*St.-Péray.*
Rindslende mit Tafelpilzen und Bratkartoffeln.	*Château-Giscours.*
Lachs mit holländischer Sose.	*Rauenthaler.*
Junge Erbsen, Stangen-Spargel, Schinken.	
Puter-Braten, Salat, Kompott.	*Champagne L. Roederer, carte blanche.*
Fruchtgefrorenes.	
Nachtisch.	
Butter und Käse.	

46) Kurhaus in Wiesbaden.

40 Gedecke; 6 Mk. ohne Wein.

Consommé à la Rachel.	*Sherry superior.*
Turbot d'Ostende farci à la diplomate.	*Fronsac, 1883.*
Filet de boeuf à la Richelieu.	*Dorf Johannisberger, 1889.*
Galantine de poulardes à la russe.	*Winkeler Hasensprung, 1889.*
Caneton rôti, salade, compote.	*Pommard, 1886.*
Asperges nouveaux en branches, sauce mousseline.	*Östricher Auslese, 1886.*
Glace à la Vésuve.	*Champagne Matheus Müller.*
Fromage et beurre.	*Cognac fine champagne.*
Fruits. — Dessert.	*Chartreuse verte, 1878.*
Mocca.	*Münchener und Pilsener Bier.*

47) Kasino »Hof zum Gutenberg« in Mainz.

60 Gedecke; 6 Mk.

Hühner-Suppe.
Rheinsalm mit holländischer Sose.
Rostbraten mit verschiedenen Gemüsen.
Frischer Hummer mit Mayonnaise.
Kapaun, Salat, eingemachte Früchte.
Nesselrode-Pudding.
Käse und Butter.
Nachtisch.

48) Kurhaus in Wiesbaden.

60 Gedecke; 6,50 Mk. ohne Wein.

Echte Schildkröten-Suppe in Tassen.	*Sherry superior, Amontillado.*
Seezungen-Schnittchen nach normännischer Art.	*1886-er Hattenheimer.* *1889-er Erdener.* *1888-er Château-Médoc.*
Hammel-Rücken garniert.	*1886-er Rauenthaler Taubenberg.*
Hummer in schöner Aussicht.	*1884-er Château-Montrose.*
Römischer Punsch.	
Gebratener Fasan und junge Ente, Salat, eingemachte Früchte.	*1886-er Geisenheimer Fuchsberg.*
Stangen-Spargel mit Schaumsose.	*1884-er Deutz & Geldermann*
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.	*Cabinet, grand vin sec.*
Käse und Butter.	
Früchte. — Nachtisch.	

49) Crefelder Hof in Crefeld.

40 Gedecke; 6,50 Mk.

Austern.
Kraftbrühe mit Markbällchen.
Steinbutt-Schnitten in Schaumsose, Kartoffeln.
Rehrücken, verziert mit Edelpilzen und Kartoffel-Bällchen.
Kalbsmilcher in Trüffel-Sose mit Erbsen.
Feldhühner, Salat, Dunstobst.
Gefrorenes.
Butter und Käse.
Obst und Nachtisch.

50) Ratsweinkeller in Lübeck.

214 Gedecke; 6,50 Mk.

Klare Nieren-Suppe.
Schinken in Burgunder, Kastanienmus und frische Edelpilze.
Steinbutt, Butter und Petersilie.
Bismarck-Ragout.
Helgoländer Hummer mit Kräuter-Tunke.
Fasan, Salat und eingemachte Früchte.
Grüne und weiße Bohnen.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Butter, Käse und Käse-Stangen.
Englischer Sellerie und Radieschen.
Frische Früchte.

51) Kasseler Hof in Kassel.

15 Gedecke; 7 Mk.

Russische Vorspeisen.
Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Forelle blau mit frischer Butter und neuen Kartoffeln.
Rostbraten mit Tafelpilz-Sose.
Helgoländer Hummer.
Metzer Poularde, Salat, Kompott.
Kaiser-Spargel.
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.
Käse-Stangen.
Obst.
Mokka. 1871-er Cognac fine champagne.

52) Hotel zur Goldenen Traube in Anklam.

76 Gedecke; 7 Mk.

Kraftbrühe mit Frühlings-Gemüsen.
Schildkröten-Suppe.
Schwedische Pasteten.
Steinbutte mit Kräuter-Sose.
Rindslende mit gefüllten Paradiesäpfeln.
Prager Schinken in Burgunder mit verschiedenen Beigaben.
Frische Hummer mit Pariser Sose.
Hamburger Kücken, Salat, Eingemachtes.
Stangen-Spargel mit geschlagener Butter.
Gefrorenes.
Butter, Käse und Pumpernickel.
Nachtisch.

53) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

85 Gedecke; 7 Mk.

Ris de veau en coquilles.
Potage aux écrevisses.
Selle de veau de Hambourg à la jardinière.
Turbot à la sauce au caviar.
Pâté de gibier.
Poularde de Metz rôtie, salade, compote.
Glaces.
Gâteau de broche.
Fromage et beurre.
Dessert.

54) Hotel Kaiserhof in Hildesheim.

30 Gedecke; 7 Mk. ohne Wein.

Königin-Suppe.	*Madeira.*
Rindslende, garniert.	*Pünderieher. — Haut-Margaux.*
Seezungen-Schnitten auf normännische Art.	*Dhroner Hofberg.*
Fasan mit Kraut u. Kartoffelnus.	*Château-Montrose.*
Frischer Helgoländer Hummer mit Mayonnaise.	*Geisenheimer Kapellengarten.*
Rehrücken, Salat, Kompott.	*Vix Bara.*
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes. Waffeln.	
Butter und verschiedene Käse.	
Nachtisch.	

55) Hotel Einhorn in Giessen.

70 Gedecke; 7 Mk.

Ochsenschwanz-Suppe.
Sander mit Weißwein-Sose.
Schinken in Burgunder.
Rehbraten verziert.
Römischer Punsch.
Stangen-Spargel mit kalter Beilage.
Frischer Hummer mit Mayonnaise.
Französisches Masthuhn, Salat, Kompott.
Gefrorenes. Aufsatz. Nachtisch.

56) Hotel »Zum Einsiedler« in Potsdam.

60 Gedecke; 7,50 Mk.

Krebssuppe.
Hühner-Kraftbrühe auf Frühlingsart.
Astrachaner Kaviar.
Schildkröten-Ragout in Becher.
Rindsbrust auf Berliner Art.
Prager Schinken in Burgunder.
Seezungen-Schnitte im Ofen gebacken.
Aal grün, neue Kartoffeln, Gurken-Salat.
Stangen-Spargel, Rindszunge.
Junge Bohnen, geräucherter Rheinlachs.
Maiwein-Punsch.
Rehrücken } Salat.
Junge Gans } Kompott.
Bombe von frischen Erdbeeren.
Butter, verschiedene Käse.

57) Brünings Saalbau in Braunschweig.

34 Gedecke; 7,50 Mk.

Fleischbrühe mit Eierstich.
Holländer Austern.
Tauben-Koteletten.
Rheinlachs und Karpfen mit Zubehör.
Lammrücken mit verschiedenen Gemüsen.
Gansleber-Pastete.
Rehrücken, Birkhuhn, Salat, eingemachte Früchte.
Eiskuchen.
Butter und Käse.
Nachtisch.
Kaffee.

58) Zoologischer Garten in Hamburg.

40 Gedecke; 7,50 Mk. ohne Wein.

Potage de tortue et julienne.	*Vve. Clicquot.*
Rissoles.	
Filets de sole à la godard.	*Rauenthaler Berg.*
Selle de veau à la sauce aux champignons.	*Latour, 1874.*
Poulet à la financière.	
Homard en aspic.	*Château-d'Yquem, 1875.*
Asperges en branches.	
Caneton rôti, salade, compote.	*Château-Brane-Mouton, 1869.*
Fromage et beurre.	
Glace de fantaisie. — Dessert.	*Vve. Clicquot.*

59) Hotel Museum in Annaberg i. S.

18 Gedecke; 8 Mk.

Holländische Austern.
Echte Schildkröten-Suppe in Tassen mit Pastetchen.
Gänseleber in Gallerte.
Fasan mit Champagner-Sauerkraut.
Rheinlachs mit holländischem Beiguß und frischer Butter,
Salzkartoffeln und grünem Salat.
Rindslendenstück mit Champignons, Rosenkohl
und gerösteten Kartoffeln.
Frischer Hummer mit Kräuter-Beiguß.
Schmaltier-Rücken, eingemachte Früchte und Salat.
Ananas-Halbgefrorenes.
Nachtisch.

60) Union in Bremen.

200 Gedecke; 8 Mk.

Krebs-Suppe.
Römische Pasteten.
Steinbutt mit Kapern-Sose und Petersilie.
Ente mit Oliven.
Champagner-Sulze.
Gespickte Kalbfleisch-Schnitte mit Trüffeln, Kartoffel-Krapfen,
verschiedene Salate und eingemachte Früchte.
Stangen-Spargel.
Makronen-Aufsatz.
Bomben-Halbgefrorenes nach Fürst Pückler.
Butter und Käse.
Fruchtkorb.

61) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

80 Gedecke; 8 Mk.

Potage de poulet.
Petits pâtés à la financière.
Selle d'agneau garnie.
Turbot au gratin.
Salmi de canard sauvage.
Savarin à la macédoine.
Poularde de Metz, salade, compote.
Glaces.
Gâteau de broche.
Fromage et beurre.
Dessert.

62) Restaurant Buerose in Frankfurt a. M.

90 Gedecke; 8 Mk.

Natives.
Caviar d'Astrachan.
Consommé de filets de sole à la Khédive.
Selle de pré-salé à l'abondance.
Côtelettes de homards à la moderne.
Suprême de dinde à la Buerose.
Petits pois à la Rachel.
Soufflé au parmesan.
Sorbet au Clicquot.
Faisan de Bohéme en plumage, salade, compote.
Bombe à la fontaine.
Dessert.

63) Hotel Kasseler Hof in Kassel.

12 Gedecke; 8 Mk.

Russische Vorspeisen.
Klare Ochsenschwanz-Suppe.
Rheinlachs mit Butter und neuen Kartoffeln.
Rostbraten mit Gemüsen.
Helgoländer Hummer mit Kräuter-Sose.
Hamburger Kücken, Kopfsalat, eingemachte Pfirsiche.
Gefrorenes nach St. Petersburger Art.
Butter und Käse.
Obst.
Mokka. Benediktiner.

64) Hotel Kurhaus in Friedrichroda.

50 Gedecke; 8 Mk.

Geflügel-Suppe.
Forellen.
Englischer Lammrücken nach Westmoreland.
Mayonnaise von Krebsen.
Rehrücken mit Gemüsen.
Junge Gänse.
Stangen-Spargel und junge Erbsen.
Gefrorenes.
Käse.
Nachtisch.

65) Hotel Schweizerhof in Bern.

40 Gedecke; 8 Mk.

Soufflé à la russe.
Potage à la fausse tortue.
Filets de sole à la Marguery.
Jambon d'York à la bourguignonne.
Volaille à la Solferino.
Homard en belle vue.
Sorbet au citron.
Selle de chevreuil rôtie, sauce poivrade, salade, compote.
Petits pois à la bonne femme.
Fleurs de glace à la vénitienne.
Pâtisserie. — Corbeille en nougat.
Dessert.

66) Hotel Preussischer Hof in Stolp i. P.

35 Gedecke; 8 Mk. ohne Wein.

Austern.	*Matheus Müller extra.*
Echte Schildkröten-Suppe.	*Sherry.*
Römische Pasteten.	*Calon.*
Getrüffelte Rindslende mit Maronen.	*Graacher Riesling.*
Forellen blau.	*1886-er Rüdesheimer Berg.*
Straßburger Gansleber-Pastete.	*Château-Fouron-Listrac.*
Fasan.	
Stangen-Spargel.	*G. H. Mumm & Cie., extra dry.*
Kesselrode-Halbgefrorenes.	
Dessert. — Butter und Käse.	

67) Städtischer Ausstellungs-Palast in Dresden.

700 Gedecke; 8,50 Mk. ohne Wein.

Kraftbrühe mit Geflügelleber-Klößchen.	*Alter Sherry.*
Sander-Schnitten nach Pariser Art.	*1893-er Brauneberger.* *1891-er Château-Beychevelle.*
Englischer Rostbraten und Lendenbraten, garniert.	
Ostender Hummer.	*1893-er Dhroner Hofberg.*
Rehrücken, Salat, Kompott.	*1888-er Château-du-Tertre.*
Figuren-Gefrorenes.	*Deutz & Geldermann.*
Torte. Käse. Kaffee.	

68) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

75 Gedecke; 9 Mk.

Consommé aux pointes d'asperges.
Croquettes de queues d'écrevisses.
Selle d'agneau à l'anglaise aux champignons farcis.
Pâté chaud de bécasses, sauce aux truffes.
Estomacs de poulardes à la Pompadour.
Asperges en branches, sauce béarnaise.
Selle de chevreuil, salade, compote.
Glaces.
Gâteau éponge.
Fromage et beurre.
Dessert.

69) Hotel Frommater in Gera (Reuss).

10 Gedecke; 9 Mk. ohne Wein.

Schwedisches Vorgericht.	*Ohligsberger.*
Kraftsuppe mit Rindsmark.	*Château-Montrose.*
Austern.	*Chablis.*
Rindslende mit Bearner Sose, gebackene Kartoffeln.	*1884-er Markobrunner Cabinet.*
Krammetsvögel mit Champagnerkraut.	
Rehrücken, Salat, Kompott.	*Pommery & Gréno.*
Stangen-Spargel, englischer Sellerie mit Butter und holländischem Käse.	
Nesselrode-Halbgefrorenes.	
Nachtisch. Kaffee.	*Liköre.*

70) Hotel Römischer Hof in Berlin.

70 Gedecke; 9 Mk.

Vorspeise nach Diplomatenart.
Suppe nach der Sévigné.
Kraftbrühe mit Klößchen.
Steinbutt mit Krabben-Sose.
Rindslende mit feinen Kräutern.
Gansleber-Pastete in Sulze.
Gebratene Hühner und Rebhühner, Salat, eingemachte Früchte.
Stangen-Spargel mit Butter.
Gemischtes Gefrorenes.
Käse und Butter.
Früchte und Näschereien.

71) Städtische Tonhalle in Düsseldorf.

109 Gedecke; 10 Mk., mit Wein 25 Mk.

Kaviar auf Eisblöcken.	*Sherry.*
Schildkröten-Suppe.	*1895-er Enkircher.*
Rheinsalm,	*1893-er Bodenheimer.*
umlegt mit Seezungen-Rollen.	*1887-er Château-Margaux.*
Rehrücken	*1895-er Ürziger Würzgarten.*
nach Feinschmeckerart.	
Eingebackenes Mainzer Sauerkraut	*1893-er Hochheimer.*
mit jungen Rebhühnern.	
Brüsseler Masthühner	*1893-er Oberemmeler Rosenberg.*
mit Kompott.	
Ostender Hummer	
mit Helgoländer Sose.	
Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.	*Kaiserblume.*
Obst. Nachtisch. Käse.	

72) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

32 Gedecke; 10 Mk.

Kalte Vorspeisen auf Brotschnitten.
Hühner-Kraftbrühe mit Klößchen.
Rheinsalm mit holländischer Sose und Kartoffeln.
Gedämpftes Ochsenstück mit Beilagen.
Aufbau von Feldhuhn mit Gemüsen.
Frische Gansleber in Sulze.
Gefüllte Artischocken-Böden.
Gebratenes französisches Geflügel mit Salat und Kochobst.
Ananas-Schnitten.
Gefrorenes mit Backwerk.
Käse. Obst. Nachtisch.

73) Grand Hôtel Victoria in Köln a. Rh.

65 Gedecke; 10 Mk. ohne Wein.

Austern und Kaviar.	*Gold Sherry.*
Ochsenschwanz-Suppe.	
Heidelberger Forellen mit Butter.	*Brauneberger.*
Lenden-Braten	*Niersteiner.*
nach Feinschmeckerart	*Château-Ludon.*
mit Kartoffel-Schnitzeln.	
Feldhühner	
mit Kraut in Champagner.	
Brust von französischem	
Masthuhn.	
Gefüllte Artischocken	
und junge Erbsen.	
Rehrücken und gekochte Früchte.	*Rüdesheimer.*
Ostender Hummer mit Salat.	*Champagner.*
Figuren-Gefrorenes.	
Mandelberg. Torten.	
Früchte. Nachtisch.	

74) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

38 Gedecke; 10 Mk.

Auflauf von Wachteln.
Artischocken-Suppe.
Blauforellen mit holländischer Sose und Kartoffeln.
Gedämpftes Ochsenstück nach Feinschmeckerart.
Gebratene französische Masthühner und Feldhühner,
Salat und Kochobst.
Kardonen-Gemüse mit Rindsmark.
Eispudding mit Früchten.
Savoyer Kuchen.
Käse. Obst. Nachtisch.
Kaffee und Liköre.

75) Ansorges Hotel in Kottbus.

12 Gedecke; 10 Mk.

Schildkröten-Brühe.
Schleie mit frischer Butter.
Kalbsrücken.
Stangen-Spargel mit Beilage.
Frischer Hummer mit scharfer Sose.
Perlhuhn mit Schaumweinkohl, Salat, eingemachte Früchte.
Halbgefrorenes nach Fürst Pückler.
Butter und Käse, Radieschen.
Nachtisch.

76) Hotel Bayrischer Hof in München.

154 Gedecke; 10 Mk. ohne Wein.

Petits canapés à la suédoise.	*Matheus Müller.*
Potage de tortue à l'américaine.	*Sherry.*
Turbot à la béarnaise.	*Haut-Sauternes.*
Selle de mouton.	*Château-Latour.*
Suprême de volaille aux truffes.	
Homards frais en belle vue.	*Champagne Mumm.*
Ponche à la romaine.	
Faisans bardés, rôtis au cresson.	*Luginsland.*
Asperges en branches.	
Glace de crème à la viennoise.	*Porto.*
Pâtisserie. Dessert.	

77) Hotel »Zur Post« in Elberfeld.

50 Gedecke; 10 Mk.

Vorspeise nach Diplomatenart.
Echte Schildkröten-Suppe.
Bachforellen blau mit frischer Butter
und ausgestochenen Kartoffeln.
Englisches Ochsenstück, geziert nach kaiserlicher Weise,
fürstlicher Beiguß und Tomaten-Salat.
Neues Sauerkraut in Champagner.
Junge Feldhühner, Leber-Klöße und Kartoffelbrei.
Römischer Punsch.
Französische Poularden, Salat und eingemachte Früchte.
Aufbau von Helgoländer Hummer mit Kräuter-Tunke.
Halbgefrorenes nach Fürst Pückler.
Käse mit Butter und Brot.
Aufsätze und Torten.
Mokka.

78) Hotel zum Grünen Baum in Leipzig.

15 Gedecke; 12 Mk.

Natives.
Consommé à la Rachel.
Truite de rivière au bleu, beurre frais; pommes au naturel.
Selle de mouton à la Belle-Alliance.
Chaud-froid de foie gras aux truffes.
Punch à l'impériale.
Soufflé de chevreuil à la St.-Hubert.
Poularde du Mans rôtie, salade, compote.
Cardons braisés au jus.
Gâteau mille-feuille.
Fromage. Fruits et dessert.

79) Nassauer Hof in Wiesbaden.

21 Gedecke; 12 Mk.

Huîtres d'Ostende.
Potage de tortue.
Filets de sole à la normande.
Selle de pré-salé à la bouquetière.
Suprême de volaille à la périgourdine.
Foie gras de Strasbourg à la gelée.
Haricots verts à l'anglaise.
Faisan rôti sur canapé, salade, compote.
Bombe à la diplomate.
Pâtisseries diverses.
Pièce montée.
Fruits. Dessert.
Fromage et beurre.
Mocca.
Liqueurs.

80) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

12 Gedecke; 12 Mk.

Potage à la crème.
Truite au bleu, beurre fondu.
Selle de pré-salé à la Lucullus.
Homard au gratin.
Pâté de foie gras.
Poularde rôtie, compote, salade.
Asperges en branches, sauce à la mousseline.
Glace de crème au four.
Fruits.
Dessert.

81) Hotel Bayrischer Hof in München.

120 Gedecke; 12 Mk.

Schildkröten-Suppe auf amerikanische Art.
Forellen mit Bearner Sose.
Ochsen-Lende auf internationale Art.
Gansleber auf Kardinalsart.
Helgoländer Hummer mit Mayonnaise.
Kaiser-Punsch.
Böhmische Fasanen gebraten, Salat, Dunstobst.
Stangen-Spargel mit Schaumsose.
Orangen-Pudding mit Weinschaum.
Himbeer- und Pfirsich-Gefrorenes.
Backwerk. Nachtisch.

82) Hotel Husemann in Arnsberg i. W.

42 Gedecke; 12 Mk. ohne Wein.

Schildkröten-Suppe.	*Sherry.*
Kaviar.	
Rindslende umlegt.	*St.-Julien.*
Schinken in Burgunder.	*Josephshöfer.*
Bachforellen mit kalter Butter.	
Gansleber-Pastete.	*Johannisberger.*
Hummer mit Remoladen-Sose.	
Masthühner mit Salat	*Château-Larose.*
und eingemachten Früchten.	
Stangen-Spargel mit Butter.	*Heidsieck Monopole.*
Gefrorenes. Käse-Brötchen.	
Nachtisch.	

83) Zoologischer Garten in Frankfurt a. M.

54 Gedecke; 12 Mk. ohne Wein.

Vorspeisen.	*1884-er Niersteiner.*
Hühner-Suppe.	
Forellen blau, mit Butter-Sose,	*1883-er Milon-Pauillac.*
Kartoffeln nach Maltaer Art.	
Rehrücken mit jungen Gemüsen.	
Krammetsvögel	*1881-er Rüdesheimer Berg, Auslese.*
mit Champagnerkraut.	
Helgoländer Hummer.	
Goldfasanen von Böhmen,	*Ruinart père et fils, carte blanche.*
Wildenten, Pariser Kopfsalat,	
Dunstobst.	
Gefrorenes.	
Aufsätze.	
Nachtisch. Früchte. Käse.	

84) Hôtel Royal in Kassel.

24 Gedecke; 12 Mk. ohne Wein.

Ostender Austern.	*St.-Péray mousseux.*
Haselhuhn-Suppe.	
Gefüllte Edelpilze	*1889-er Erdener.*
in Papier-Kästchen.	
Steinbutt im Ofen gebacken.	
Schinken in Burgunder	*1877-er Château-Marquis-de-Terme.*
nach Feinschmeckerart.	
Aufbau von frischen Hummern	*1874-er Rauenthaler Auslese.*
mit Kräuter-Sose.	
Fasan, Salat, gemischte Früchte.	
Gefrorenes mit Waffeln.	*Pommery & Gréno sec.*
Butter und Käse.	
Allerlei Leckereien.	

85) Hôtel Belle Vue in Wiesbaden.

42 Gedecke; 12 Mk. ohne Wein.

Geflügel-Kraftbrühe auf orientalische Art.	*Gold Sherry.*
Seezunge auf normännische Art, mit englischen Kartoffeln.	*Forster Riesling.*
Rindslende nach Feinschmeckerart.	*Haut-Médoc.*
Gansleber auf Sockel, mit Trüffel-Sose.	*1893-er Rüdesheimer Berg.*
Maraschino-Seherbett.	
Fasan, römischer Salat, eingemachte Früchte.	*1893-er Geisenheimer, Beeren-Auslese.*
Schaustück von frischen Hummern, kalte Würzsose.	
Junge Erbsen auf französische Art.	
Gefrorenes in Figuren.	*Angé & Cie., carte d'or.*
Torten. Kuchen. Früchte.	
Nachtisch. Kaffee.	*Liköre.*

86) Talbot Hotel in Richmond-London.

4 Gedecke; 12 sh 6 d (12,50 Mk.).

Petite marmite.
Potage velouté.
Turban de filets de sole à la Trianon.
Côtelettes de saumon à la russe.
Chateaubriand à la Henry IV.
Ris de veau en caisses à la Lucullus.
Canetons à la rouennaise, salade.
Asperges, sauce mousseline.
Mousse à la printanière.
Soufflé au parmesan.
Dessert.

87) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

Souper; 120 Gedecke; 15 Mk. mit Wein.

Hechtklößchen nach Joinville.	
Lenden-Schnitte mit Madeira-Sose und Kartoffeln.	*1893-er Brauneberger.*
Masthuhn von der Bresse, Salat, Kompott.	*1888-er St.-Julien.*
Gefrorenes.	
Savoyer Kuchen.	*Champagne Burgeff & Cie.*
Obst.	
Nachtisch. Kaffee.	*Liköre.*

88) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

90 Gedecke; 15 Mk.

Huîtres anglaises.
Potage fausse tortue en tasses au moelle de boeuf en croûtons.
Truffes en serviette.
Poitrine de boeuf, pommes de terre au bouillon, sauce au raifort.
Truite au beurre frais.
Selle de chevreuil, compote, salade.
Purée d'artichauts, asperges en branches.
Bécasses.
Bombe au four.
Fromage et beurre.
Dessert.

89) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

75 Gedecke; 15 Mk. ohne Wein.

Huîtres.	*St.-Péray.*
Real turtle soup.	
Truite au bleu.	*Scharzhofberger.*
Côtes de boeuf braisées garnies, quenelles de pommes de terre.	*Château-Giscours.*
Ris de veau, purée de champignons.	*Château-Larose, 1875.*
Poularde truffée, salade, compote.	*Pommery & Gréno.*
Asperges en branches, sauce mousseline.	
Bombe à la Metternich.	
Fruits. Dessert.	

90) Gasthof zum Erbprinzen in Karlsruhe.

30 Gedecke; 15 Mk. ohne Wein.

Ochsenschwanz-Suppe.	*Madeira.*
Muscheln mit feinem Ragout und Sardinen in Öl.	*Kastelberger.*
Forellen blau und neue Kartoffeln.	*St.-Émilion.*
Kalbsrücken, mit kleinen Würstchen garniert.	
Rehrippchen mit Trüffel-Sose.	*Château-Lafite.*
Feingericht von jungen Hahnen mit Tafel-Pilzen.	
Hummer mit Remoladen-Sose.	*Steinberger Cabinet.*
Römischer Punsch.	
Italienischer Stangen-Spargel.	*Moët & Chandon, carte blanche.*
Schnepfen-Braten auf Krusten, Salat, Aprikosen-Kompott.	
Gansleber-Napfpastete mit Gallerte.	
Ananas-Krusten.	
Verschiedenes Gefrorenes.	
Nachtisch.	

91) Hôtel Continental in Berlin.

18 Gedecke; 15 Mk. ohne Wein.

Englische Austern.	*St.-Péray mousseux.*
Suppe von jungen Erbsen.	*Dry old Sherry.*
Rindsrippe auf dem Rost gebraten.	*Médoc. — Zeltinger.*
Fasan in Sauerkraut.	
Forellen, blau gesotten, mit zerlassener Butter.	*1884-er Scharzhofberger.*
Lammrippchen gefüllt.	*1875-er Château-Pontet-Canet.*
Gänseleber-Pastete.	
Französische Masthühner, am Spieß gebraten, Salat, Dunstobst.	*1876-er Luginsland.*
Stangen-Spargel mit Butter-Sose.	*Moët & Chandon.*
Käse-Auflauf.	
Rahmgefrorenes mit Ananas, Aprikosen-Hörnchen.	*1869-er Clos de Vougeot.*
Früchte. Backwerk.	

92) Hôtel de l'Europe in Salzburg.

34 Gedecke; 9 Gulden österr. (etwa 15 Mk.) ohne Wein.

Potage à la reine.	*Sherry. — Bière.*
Mockturtle-soup.	
Darne de Saumon à la hollandaise, pommes de terre au naturel.	*Scharzhofberger.*
Filet de boeuf à la parisienne.	*Château-Larose.*
Pâté de gibier à la St.-Hubert.	*Rüdesheimer.*
Chaud-froid de volaille aux truffes.	
Ponche à la romaine.	
Croûtes aux champignons.	
Perdreaux de Bohême à la broche.	*Volnay.*
Petits pois à la bonne femme.	*Champagne L. Roederer, carte blanche.*
Ananas à la francfortoise.	
Glace à la paysanne.	
Dessert et fromage.	*Liqueurs.*
Café noir.	

93) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

70 Gedecke; 16 Mk.

Potage de poulet.
Filet de boeuf garni de légumes.
Turbot à la sauce aux huîtres.
Pâté de chapon.
Râble de lièvre, compote, salade.
Glaces.
Tourte aux fruits.
Fromage et beurre.
Dessert.

94) Hôtel Continental in Berlin.

14 Gedecke; 18 Mk.

Potage à la purée de volaille.
Consommé de tortue.
Oeufs de vanneau.
Truites au bleu, sauce à la génoise, beurre fondu, pommes nouvelles.
Côtes de boeuf grillées aux primeurs.
Homard à la Bagration.
Punch à la moscovite.
Bécasses rôties, salade de concombres et à la romaine, compote.
Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline.
Vacherin à l'ananas.
Fromage.
Fruits.

95) Hotel Kaiserhof in Leipzig.

85 Gedecke; 20 Mk.

Potage de poulet.
Ragoût d'écrevisses en coquilles.
Selle de veau à la jardinière.
Truite au beurre frais.
Poulet en feuilletage.
Punch à la romaine.
Selle de chevreuil, compote, salade.
Asperges en branches.
Glaces.
Gâteau de broche.
Fromage et beurre.
Dessert.

96) Hôtel du Nord in Dresden.

60 Gedecke; 20 Mk.

Huîtres d'Ostende.
Consommé à l'impériale.
Saumon du Rhin au bleu à la Rothschild, sauce à la cardinale, pommes au naturel.
Selle de chevreuil à la Cumberland.
Foie gras de Strasbourg.
Ponche frappé au kirsch.
Dindon à la broche, salade charivari.
Asperges en branches, sauce mousseline.
Plum-pudding au rhum à la Victoria.
Bombe suédoise.
Gâteau napolitain.
Dessert. — Fruits.
Pièces montées.

97) Hôtel Bellevue in Düsternbrook bei Kiel.

42 Gedecke; 20 Mk. mit Wein.

Consommé impérial.	*Old Sherry.*
Turbot, sauce hollandaise.	*Zeltinger, 1892.*
Filet de boeuf, sauce madère, garni de légumes.	*Pontet-Canet, 1884.*
Homards à la Nantua.	*Liebfraumilch, 1889.*
Escalopes de chevreuil, sauce à l'amirale.	*Château-Léoville, 1881.*
Poularde rôtie, salade, compote.	
Asperges en branches au beurre.	*Heidsieck Monopole sec.*
Glaces variées.	
Dessert.	

98) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

42 Gedecke; 20 Mk.

Nids d'oeufs de vanneaux.
Potage à la crème de crevettes.
Truîte au bleu, sauce mousseline et au beurre, pommes à l'anglaise.
Selle d'agneau à la printanière.
Suprême de volaille à la Périgueux.
Homard à la Bagration.
Sorbets au champagne.
Bécasses rôties sur canapés, salade de saison, compote de reines-claude.
Asperges en branches, sauce hollandaise.
Croûtes d'ananas. Corbeilles de glaces à la nougat.
Gâteau breton. Fruits. Dessert.

99) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

Jagdessen; 100 Gedecke; 20 Mk. ohne Wein.

Potage à la purée de faisan à la chasseur.	*St.-Péray.*
Truffes de Périgord en serviette.	
Truite au bleu, sauce béarnaise.	*Ürziger Krankenlage.*
Selle de pré-salé à la Lucullus, salade de concombres.	*Château-Léoville, 1875.*
Chaud-froid de bécasse.	
Ponche à la romaine.	
Poularde à la broche.	*Heidsieck Monopole demi-sec.*
Asperges nouveaux en branches, sauce mousseline.	*Clos de Vougeot, 1858.*
Gâteau de pommes.	
Dessert. — Fruits.	
Fromage et beurre.	
Café de chasse.	

100) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

24 Gedecke; 20 Mk. ohne Wein.

Austern.	*Haut-Sauternes.*
Artischocken-Suppe.	*Old Sherry.*
Forellen, blau.	*1892-er Scharzberger.*
Gedämpftes Ochsenstück nach Feinschmeckerart.	*1878-er Château-Palmer.*
Französische Masthuhnbrust nach Marschallsart.	*1878-er Rüdesheimer Berg, Auslese.*
Straßburger Gänseleber-Pastete mit Trüffeln.	
Römischer Punsch.	
Braten-Schüssel von Fasanen und Schnepfen, Salat, Kochobst.	*Champagne G. H. Mumm.*
Stangen-Spargel mit Schaumsose.	
Ananas-Schnitten mit Reis.	
Gefrorenes. — Backwerk.	
Käse. — Käse-Stangen.	
Obst. — Nachtisch.	
Kaffee.	*Liköre.*

101) Hotel zum Schwan in Frankfurt a. M.

90 Gedecke; 20 Mk. ohne Wein.

	Hors-d'oeuvre variés.
	Potage de tortue clair.
Vin de Champagne en verre.	Truite de Heidelberg au bleu, sauce béarnaise, beurre fondu; pommes de Malte.
Brauneberger, 1890.	Cimier de chevreuil à la godard.
Château-Cissac, 1890.	Selle de veau à la duchesse.
Château-Léoville, 1887.	Langouste à la ravigote.
	Salmi de bécasse à la chasseur.
	Sorbets.
Schloss Johannisberg, Fürst Metternich, 1889.	Poulardes de Châlons truffées, salade de laitues aux oeufs, compotes diverses.
Pommery & Gréno.	Asperges en branches, sauce mousseline.
Café.	Pain d'ananas à la vénitienne.
Liqueurs.	Glace panachée. Gâteau Victoria.
	Fromage et beurre.
	Corbeilles aux fruits.
	Dessert.

102) Gesellschaft der Freunde in Berlin.

30 Gedecke; 24 Mk.

Kraftsuppe.	*Château-Montrose. — Rauenthaler.*
Huhnsuppe.	*Portwein.*
Gemischtes Eingangs-Gericht.	*Madeira.*
Kalbsrücken mit jungen Gemüsen.	
Gespickter Lenden-Braten nach Rossini.	
Gebirgs-Forellen.	*1876-er Forster Kirchenstück.*
Mischgericht von Krebsen.	
Kalbsmilch mit Paradiesapfelmus.	
Gefrorener Mai-Punsch.	
Junge Gans und junge Hühner, Gurken-Salat.	*1874-er Château-Rauzan-Ségla.*
Stangen-Spargel.	*Heidsieck Monopole.*
Buntgemüse.	
Verschiedenes Gefrorenes.	
Käse.	
Nachtisch.	

103) Hôtel du Grand Monarque in Aachen.

Charfreitags-Menü (maigre); 200 Gedecke; 30 Francs (24 Mk.).

Huîtres royales de Zélande.
Hors-d'oeuvre variés.
Bisque d'écrevisses à la Richelieu.
Crème à la duchesse.
Zéphir à la palermitaine.
Turbot à la hollandaise, pommes nouvelles.
Saumon du Rhin à la Cambacérès.
Tronçons d'anguille à la Falstaff.
Mousse de brochet à la Lucullus.
Turban d'esturgeon à la Sévigné.
Filets de sole à la célestine.
Asperges en branches.
Truites de la Semois à l'ardennaise.
Sarcelles rôties à la bigarade.
Calvilles au beurre.
Aspic de homard en belle vue.
Salade de laitues.
Gâteaux divorçons. Glace Monte-Carlo.
Fruits. Dessert.

104) Kurhaus in Wiesbaden.

17 Gedecke; 25 Mk. ohne Wein.

Echte Schildkröten-Suppe.	*1834-er Sherry.*
Heidelberger Bachforellen, blau.	*1886-er Hallgarter.*
	1888-er Château-Latour.
Englischer Hammel-Rücken nach Richelieu.	*1881-er Markobrunner, kgl. Domäne.*
Holländischer Kalbsrücken mit Gemüsen.	
Straßburger Gansleber, geschmort nach Périgord-Art, mit Sauerkraut in Champagner und gebackenen Austern.	*1878-er Clos de Vougeot.*
Trüffeln im Tuch.	*1868-er Östricher Auslese (Graf*
Hummer auf amerikanische Art, in der Kruste.	*1862-er Steinberger. [Bremer).*
Böhmischer Fasan, mit Krammetsvögeln umlegt.	*1868-er Gräfenberger.*
Artischocken.	*1869-er Château-Margaux.*
	1865-er Rauenthaler Auslese.
Halbgefrorenes auf kaiserliche Art.	*1874-er Vve. Clicquot.*
Nachtisch.	

105) Privat-Diner,

geliefert vom Hoflieft. A. Mosler in Köln a. Rh.

50 Gedecke; 25 Mk.

Huîtres d'Ostende.
Potage à la reine.
Potage de tortue.
Truffes en serviette.
Truites au bleu.
Selle de renne à la renaissance.
Ris de veau, sauce à la béarnaise.
Quenelles de volaille aux champignons.
Ponche royal.
Bécasses rôties, salade, compote.
Homard à la ravigote.
Asperges en branches.
Croûtes à la parisienne.
Glaces diverses.
Dessert.
Fruits.

106) Grells Weinstube in Dresden.

15 Gedecke; 25 Mk. ohne Wein.

Astrachaner Kaviar.	*1874-er Chablis.*
Kraftbrühe	
von indischen Vogel-Nestern.	
Kiebitz-Eier und frische Butter.	*1874-er Markobrunner Kabinett.*
Hummer auf amerikanische Art.	*Heidsieck, Monopole sec.*
Böhmische Fasanen, gefüllt mit	
Schnepfen und Trüffeln, Salat,	*1869-er Château-Malescot.*
Kompott.	
Artischocken m. gehackten Pilzen.	
Römischer Punsch.	
Butter und Käse. Nachtisch.	

107) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

8 Gedecke; 30 Mk. ohne Wein.

Huîtres.	*Haut-Sauternes.*
Consommé à la Sévigné.	*Old Sherry.*
Timbale à la Wladimir.	*Scharzberger, 1884.*
Selle de chevreuil garnie,	*Chandon-Moët rosé.*
sauce à la Cumberland.	
Soufflé de foie gras.	
Truffes en serviette.	*Mouton-Rothschild, 1888.*
Poularde rôtie, flanquée de cailles,	
salade, compote.	
Omelette en surprise.	
Fromage.	
Dessert.	*Port, 1832.*

108) Hotel Englischer Hof in Frankfurt a. M.

52 Gedecke; 30 Mk.

Consommé de volaille aux profiteroles.
Cassolet de crevettes.
Truite au bleu, sauce riche et au beurre.
Culotte de boeuf braisée en chartreuse.
Suprême de volaille à la Périgueux.
Sorbet.
Grouse d'Écosse rôtie, flanquée d'ortolans; salade romaine, compote.
Fonds d'artichauts à la barigoule.
Omelette en surprise.
Gâteau breton.
Fruits. Dessert.
Café. Liqueurs.

109) Savoy Hotel in London.

25 Gedecke; 1 £ 10 sh (30 Mk.).

Hors-d'oeuvre.
Barszcz. — Potage de santé.
Timbale de homard à l'américaine.
Truite saumonée à la norvégienne.
Mousse de jambon au velouté.
Épinards au beurre.
Baron d'agneau de lait à la broche.
Petits pois à la française.
Suprême de volaille à la Jeanette.
Caneton de Rouen à la rouennaise.
Asperges d'Argenteuil.
Bombe à l'orientale.
Friandises.
Fraises au maraschino.

110) Kurhaus in Wiesbaden.

21 Gedecke; 30 Mk. ohne Wein.

Schwedische Vorspeise.	*1884-er Haut-Sauternes.*
Englischer Sellerie.	
Echte Schildkröten-Suppe.	*1834-er Sherry supérieur.*
Käse-Stangen.	
Krebsragout in Papier-Kästchen.	*1886-er Geisberger Auslese.*
Große Heidelberger Forellen blau,	*1884-er Winkeler Hasensprung.*
Vatel- und Genfer Sose.	
Englischer Hammel-Rücken	
in Gemüse-Bechern.	
Getrüffelte Masthähnchen	*1886-er Chambertin*
nach der Prinzessin Victoria.	*(Léonce Bocquet).*
Langusten auf Pariser Art.	*1868-er Markobrunner Auslese.*
Punsch von Clicquot-Champagner.	
Frische Feldhühner mit Wachteln	*1868-er Steinberger Cabinet.*
umlegt, neues Magdeburger	
Sauerkraut, Feinschmecker-	
Salat, ausgewählte Dunstobst.	
Gefüllte Paradiesäpfel	*Old bottled Port, vintage 1824.*
auf amerikanische Art.	
Ganze Ananas	*1884-er Pommery & Gréno,*
nach Frankfurter Art.	*extra dry américain.*
Rahm-Schwan.	
Eisbukett.	*1886-er Vve. Clicquot-Ponsardin,*
Nougatkorb.	*smack England.*
Tafel-Aufsatz.	*1851-er Tokayer Ausbruch.*
Französische Früchte	*Benediktiner der Abtei Fécamp,*
und Nachtisch.	*versch. französische Liköre,*
Verschiedene Käse.	*1834-er Cognac Courvoisier,*
Mokka.	*grande vieille fine Champagne.*

111) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

100 Gedecke; 35 Mk. mit Wein.

Huîtres d'Ostende.	*St.-Péray.*
Consommé à la Sévigné.	
Potage à la purée de volaille.	
Truite au bleu.	*Scharzhofberger.*
Selle de pré-salé à la Lucullus.	*Château-Giscours.*
Ris de veau à la purée de champignons.	*Château-Larose.*
Langouste à la diable.	*Blume des Stephansbergs.*
Poularde truffée, salade, compote.	*Champagne Pommery & Gréno sec.*
Bombe à la Metternich.	
Fruits. Dessert.	

112) Hotel Kurhaus in Scheveningen.

110 Gedecke; 20 Gulden holl. (etwa 38 Mk.) mit Wein.

Ox-tail soup.	*Sherry, very pale, dry.*
Cromesquis à la parlementaire.	
Soles à la Brébant.	*Haut-Barsac.*
Filet de boeuf à la Palffy.	*Médoc.*
Poitrine de poulet à la monarque.	
Céleri braisé au jus, sauce mousseline.	*Cantemerle.*
Perdreaux rôtis au cresson, compote de poires.	
Langouste à la parisienne, sauce à la Vincent, salade romaine.	*Liebfraumilch.*
Bombe glacée aux noisettes.	*Moët et Chandon, Sillery supérieur.*
Tourte au ponche.	
Corbeille de fruits.	
Dessert. Mocca.	*Liqueurs diverses.*

113) Savoy Hotel in London.

25 Gedecke; 2 £ (40 Mk.).

Saumon fumé, crevettes rosées, caviar frais.
Consommé à la mirette.
Bisque d'écrevisses.
Nageoires de tortue à l'américaine.
Filets de poulet au beurre noisette.
Pointes d'asperges à la crème.
Quartier de chevreuil.
Sorbet au Clicquot rosé.
Perdreau en cocotte à la périgourdine, salade à la Rachel.
Parfait de foie gras.
Pouding à la Chantilly. Ananas glacés.
Friandises. Fruits.

114) Hôtel Bellevue in Brüssel.

19 Gedecke; 48 Mk. mit Wein.

Château-Latour blanche, 1874.	Hors-d'oeuvre.
	Croustades florentines.
Sherry, Crown Solera, 1815.	Potage à la bisque d'écrevisses et printanier.
Steinberger Cabinet, 1874.	Turbot à la parisienne.
Verzenay, medium dry. } Cuvée	Selle de Southdown à la broche,
Goldlack, extra dry. } Dremel.	petits pois à la française.
Château-Gruaud-Larose, 1869 cachet.	Attereaux à la Villeroi.
	Suprême de volaille à la régence.
Château-Lafite, 1875 cachet.	Pain de foie gras en belle vue. *Ponche à la cardinal.*
Clos de Vougeot, 1865.	Cailles de vignes, flanquées d'ortolans, salade de laitues.
Perle du palatinat, 1868.	Cascade norvégienne.
Port, vintage 1868.	Glaces: Oncle Tom, à la diable,
Tokay Cabinet,	à la rose.
Prince Esterházy.	Fruits. Dessert.

115) Kurhaus in Wiesbaden.

5 Gedecke; 50 Mk. ohne Wein.

Natives.	*Sherry Amontillado dry, 1834.*
Caviar d'Astracan.	*Hattenheimer Nussbrunnen, 1886.*
Real tourtle soup.	*Vve. Cliequot.*
Filets de sole à la Bercy, pommes de terre au naturel.	*Rüdesheimer Berg, 1886.*
Jambon d'York au vin de Bourgogne à la St.-Martin.	*Östricher Auslese, 1886.*
Buisson d'écrevisses à la bordelaise.	
Pâté-parfait à la Michel.	*Cos-d'Estournel, 1878.*
Langouste à la ravigote en gondole.	*Markobrunner, 1883.*
Truffes en serviette au beurre d'anchois.	
Bécasses rôties sur canapés, flanquées de mauviettes, salade russe, compote de Nice.	*Schloss Johannisberger, 1868.*
Céleri à la moelle.	*Gräfenberger Cabinet, 1868.*
Ananas à la Palermo.	*Moët & Chandon brut impérial, 1884.*
Glace de crème à la vénitienne.	*Pommery et Grénq, sec américaine, 1884.*
Gâteau breton et napolitain.	
Fruits et dessert.	*Liqueurs françaises.*
Fromages divers.	*Cognac Courvoisier grande fine champagne réserve, 1810.*
Mocca.	*Pousse-café.*

116) Hôtel de Russie in Frankfurt a. M.

78 Gedecke; 55 Mk. mit Wein.

Potage de tortue.	*Pale Sherry.*
Consommé de volaille aux oeufs pochés.	
Hors-d'oeuvre variés.	
Rissoles à la russe.	
Saumon flanqué de truites.	*Château-d'Yquem, 1869.*
Turbot à la Morny.	
Selle d'agneau à la parisienne.	*Champagne Moët & Chandon impérial.*
Filet de boeuf garni.	
Suprême de poulet à l'impériale.	*Château-Lafite, 1875.*
Chaud-froid de grives.	
Ponche à la romaine.	
Chapon du Mans.	*Rauenthaler Berg, Auslese 1868.*
Bécasses rôties.	
Langoustes en belle vue.	*Clos de Vougeot, 1874.*
Asperges en branches.	
Artichauts farcis.	
Ananas à la ville de Francfort.	*Port-à-Port blanc.*
Pièces montées.	
Glaces.	
Pâtisserie.	
Dessert.	
Café.	*Liqueurs.*

117) Hôtel de France in Rotterdam.

10 Gedecke; 34 Gulden holl. (etwa 57 Mk.).

Huîtres royales.	*G. H. Mumm.*
Bisque d'écrevisses.	
Consommé à l'impériale.	*Sherry sec.*
Croustades à la Talleyrand.	*St.-Julien.*
Turbot de La Manche, sauce à la crème.	*Graves-Qeytignan.*
Filet de boeuf à la Maintenon.	*Château-Margaux.*
Suprême de poulardes à la maréchale.	
Perdreaux en chartreuse.	*Château-Pontet-Canet.*
Caisses de foie gras à la Lucullus.	
Punch à la romaine.	*Champagne L. Roederer.*
Cardons à la moelle.	
Selle de chevreuil.	
Bécasses flanquées de bécassines.	*Nuits, Saint-Georges.*
Côtelettes de homard à la Henrion.	
Pêches à l'andalouse.	
Bombe à la Sémiramis.	
Corbeilles de fruits.	
Dessert.	
Café.	*Liqueurs.*

118) Savoy Hotel in London.

28 Gedecke; 3 £ (60 Mk.).

Caviar frais. — Bouquet de crevettes.
Consommé de volaille à la reine. — Barszcz.
Suprême de sole au coulis d'écrevisses.
Selle de chevreuil à la grand veneur, crème de marrons.
Filets de poulet aux truffes.
Risot à la piémontaise.
Sorbet au Clicquot.
Bécasses et ortolans, salade lorette.
Asperges nouvelles.
Parfait de foie gras.
Mousseline à la framboise.
Glace à la Nelusco.
Mandarines glacées.
Soufflé au paprica.
Fruits.

119) Windsor Hotel in Glasgow.

14 Gedecke; 3 Guineas (63 Mk.) mit Wein.

Hors-d'oeuvre.	*Sauternes.*
Huîtres.	
Canapés de caviar.	
Potage de tortue clair.	*Amontillado.*
Potage à la reine.	
Saumon à la hollandaise.	*Marcobrunner, 1862.*
Blanchailles.	
Mignon de poulet à l'écarlate.	*Giesler et Cie., extra superior 1874.*
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.	
Homard à l'indienne.	
Vol-au-vent à la financière.	
Haggis.	*Aqua.*
Selle de mouton aux épinards.	
Filet de boeuf à la jardinière.	
Dindon au céleri.	
Jambon d'York.	
Cailles égyptiennes, canetons au cresson, asperges en branches, pommes nouvelles.	
Pouding à la viennoise.	*West India Sherry.*
Gelée aux fruits.	
Abricots à la crème.	
Anchois à la diable.	
Fromage et céleri.	*Porto, 1844. Madeira.*
Glaces et dessert.	*Château-Lafite, 1865.*

120) Hôtel de Russie in Frankfurt a. M.

78 Gedecke; 60 Mk. mit Wein.

Bisque d'écrevisses.	*Pale Sherry.*
Consommé de volaille.	
Hors-d'oeuvre variés.	
Saumon à la génoise.	*Champagne H. Mumm & Cie.*
Filets de sole à la Joinville.	
Pièce de boeuf à la jardinière.	*Château-Lafite, 1875.*
Selle de chevreüil garnie.	*Rauenthaler Berg, Auslese, 1868.*
Suprême de volaille aux truffes.	*Clos de Vougeot, 1875.*
Chaud-froid de cailles.	
Poulardes de la Bresse rôties.	*Geisenheimer Rothenberg,*
Faisans flanqués de perdreaux.	*Auslese 1862.*
Artichauts à la lyonnaise.	
Petits pois au beurre.	
Timbales de fruits.	
Pièces montées.	
Glaces.	*Port-à-Port vieux.*
Pâtisserie.	
Fruits.	
Dessert.	

121) Hôtel de Russie in Frankfurt a. M.

42 Gedecke; 75 Mk. mit Wein.

Potage de tortue.	*Gold Sherry.*
Consommé de volaille.	
Hors-d'oeuvre variés.	
Truite, sauce à la Maximilien.	*Château-d'Yquem, 1869.*
Turbot, sauce genevoise.	
Selle de Southdown.	*Champagne L. Roederer.*
Dinde à la chipolata.	
Salmi de bécasses aux truffes.	*Château-Margaux, 1875.*
Pâté de foie gras en croûtes.	
Ponche à la romaine.	
Faisans, flanqués de cailles.	*Schloss Johannisberg, 1868.*
Langoustes à la mayonnaise.	*Romanée-Conti, 1857.*
Artichauts à la barigoule.	
Asperges en branches.	
Ananas farcis à la Condé.	*Tokay Essenz.*
Panier de nougat.	
Glaces.	
Pâtisserie.	
Dessert et fruits.	*Liqueurs.*
Café.	*Port-à-Port, 1815.*

122) Savoy Hotel in London.

22 Gedecke; 5 £ (100 Mk.) mit Wein.

Hors-d'oeuvre. Caviar frais.
Consommé aux nids d'hirondelles.
Velouté aux crevettes rosées.
Nageoires de tortue à l'américaine.
Filets de sole aux laitances à la béarnaise.
Cailles au champagne.
Risot à la Rossini.
Suprême de poulet au beurre noisette.
Artichauts aux petits pois frais.
Selle de chevreuil à la grand veneur, crème de marrons.
Bécassines à la chasseur, salade de laitues.
Asperges vertes.
Parfait de foie gras.
Soufflé aux avelines.
Ananas à l'orientale.
Petites mousselines aux violettes.
Friandises.
Cassolettes à la moelle.
Fruits.
Café turc. Biscuits à la Savoy.

Vins: Magog, 1815. — Moët & Chandon, 1884.
Chambolle-Musigny, 1877. — Fine old Port, 1847.

123) Savoy Hotel in London.

22 Gedecke; 5 £ (100 Mk.) mit Wein.

Hors-d'oeuvre.
Caviar frais.
Consommé aux nids d'hirondelles.
Barszcz.
Nageoires de tortue à l'américaine.
Filets de sole à l'anglaise.
Suprême de poulet aux truffes.
Artichauts aux fines herbes.
Selle d'agneau à la provençale.
Petits pois aux laitues.
Délices de cailles.
Mousseline d'écrevisses.
Bécasse à la broche, salade à la Victoria.
Asperges nouvelles.
Parfait de foie gras.
Bombe à l'orientale.
Friandises. Tartelettes à l'écossaise.
Fruits.

Vins: Sherry Amaroso, 1818. — Schloss Johannisberg, 1874.
Château-Giscours, 1876. — Moët & Chandon, 1884.
Château-d'Issan, 1875. — Fine old Port, 1847.

124) Privat-Jagddiner,

gegeben von Lord Sandys in Ombersley Court (England).

28 Gedecke; Preis gegen 100 Mk. pro Gedeck, mit Wein (Sherry und Champagner) und einschließlich der Kosten für Bedienung und Blumenschmuck.

Consommé de tortue clair.
Potage purée de faisan. Potage à la Patti.
Turbot bouilli, sauce aux homards.
Filet de saumon à la Czarine.
Turban de filets de sole à la Trianon.
Suprême de volaille à la Victoria.
Chartreuse de mauviettes à la printanière.
Ris de veau piqué à la Talleyrand.
Mousse de foie gras à la royale.
Selle de mouton à la Brillat-Savarin.
Canetons de Rouen à la rouennaise.
Perdreaux flanqués d'ortolans sur canapés.
Asperges en branches, sauce mousseline.
Champignons à la provençale.
Pouding soufflé à la Rothschild.
Macédoine de fruits à la gelée.
Gâteau à la Marguérite.
Croûtes à la baronne.
Anchovis à la St. James.
Corbeilles de glaces panachées.
Pièce montée. Fruits. Dessert. Café.

125) Private Dinner in London.

12 Gedecke; 300 Mk. mit Wein.

Hors-d'oeuvre à la russe.	
Cantaloupe.	
Potage aux nids d'hirondelles.	*Magog, 1815.*
Potage Barszcz.	
Laitances de carpes à la Lucullus.	*Johannisberger Cabinet, 1862.*
Timbale d'écrevisses à la Nantua.	
Poularde à la royale.	*Pommery & Greno, 1874.*
Noisettes d'agneau à la Maintenon.	*Perrier-Jouët & Cie., 1874.*
Colombines glacées.	
Ortolans à la Cendrillon.	
Marquises au Porto.	
Cailles de vigne, salade impériale.	*Mouton-Rothschild, 1875.*
Asperges d'Argenteuil.	*Musigny, 1858.*
Aubergines à la provençale.	
Nageoires de tortue à l'américaine.	*Château-d'Yquem, 1868*
Mousseline d'ananas.	
Gâteau à la régent.	*Old crusted Port, 1815.*
Soufflé au paprica.	
Pêchiers, pruniers, cerisiers.	*Grandes Liqueurs, 1874.*
Ceps de vigne aux fruits.—Dessert.	

126) Der spîsen ordenunge

zuom

Festmâl der K. a. N.

(„Kneipe alter Nikolaitaner", Gymnasium zu St. Nicolai, Leipzig)

am

27 Maien / anno Domini 1885.

Gegeben im Hôtel Sédan zu Leipzig. 40 Gedecke à 5 Mk.

Swaz vrumt nû inwern magen
sul in ditz brievlin sagen:

Ich künd'iu vrôemaere:
ein **brûe** vom **gartenaere**.

dan müget ir wôl vreischen **pastét** gefült mit **vleischen**.

ouch **hammelrükke** ûz Engellant
mit jungen bônen kunt zehant /
darzuo noch ertbirn und zuom wîn
vil scharpfe ezzichfrühtelin

dan schouwet ir in sînem prunke
Rhînlahs in remolâdentunke.

nû merket: **Lipzker allerlei**
mit einer poekelzungen!
hei!

vom **gansenvogel** ietzt ein brâten
mit sûezen frühten unt salâten

dan künstlich îs von guotem smac /
sô in vürst **Pückler** gerne mac.

unt **butter** / **kaes'** unt zuospîs' muoz
in geben guoten magensluoz.

Allhie folget der

127)

Chuchen=Zettul

benebeſt Ordnung der Getraenke, ſo im Herrenhaus zu Schlettaw uffn 12. des Monats Hornung ANNO DOM. 1888 fürgeſetzet worden.

1. Der Meerſchneck us Engelland; etwelche Dutzend, mit teutſchem Schaumwein.
2. Aine köſtliche, nahrhafftige Suppen von Haſelhuhn uf Königliche Art; dazu rothen Hispaniſchen Wein von Taragona.
3. Ain Turbotfiſch uf Admiralsweis mit gebehte Schnitter; dazu ain fein Salätlein und Rheinwein vom Johannisberg. Gott erhaltn!
4. Ain Faſſan mit Sauerkraut in ſchäumenden Wein geſotten, wohl zu ſchawen und zu ſchmecken; dazu Hungariſcher Wein us Erlau.
5. Hummer in Sawerſoos, ſchön ufgebawet und verzieret.
6. Etzliche Kalbsbries in brauner Tunke, mit allerley Würz beſtrewet; dazu ein zahm Getraenk von der Moſel, auch eins us Hungaria.
7. Gemüs von Aspergs aus Thüringen mit brühefet darub goſſen.
8. Ain feiſt Rückbrätlein von einem Hirſchen, fein geſpickt und warm uffn Tiſch geben mit menigerley Gemüs und Frücht in Zucker; dazu Burgundiſcher Wein, ſo mit Vernunfft zu trinken, maßen ſelbiger AN. DOM. 1862 eingethan worden.
9. Butter und Käs.
10. Ain gefrorn Schüſſel mit newe Waffeln; dazu Schaumwein der verwittibten Pommerichin us Rheims.
11. Roſinen, Mandelkern und ingber von India, dem Lande in Honig, ſampt allerley überzogen Konfect, ſo man erdenken kann, und ſüß Andenken vor die Frouwenslüt.

Geſegn die Mahlzeit!

48 Gedecke, jedes 25 Mark, einſchließlich Wein.

Büffette.

1) Hoftheater in Dresden (Subskriptionsball).

Whitstable-Austern.
Astrachan-Kaviar.
Hamburger Ochsen-Rücken auf englische Art mit Remoladen-Sose.
Frische Lachsmayonnaise.
Gansleber-Pastete in Gallerte.
Bayonner Schinken in Burgunder, überglänzt.
Galantine von Kapaun mit Kräuter-Sose.
Gefüllter Schweinskopf mit Cumberland-Sose.
Rindslende auf englische Art mit Gemüsen in Mayonnaise.
Chaud-froid von Gansleber mit Kräuter-Sose.
Italienischer Salat.
Hühner-Brüstchen in Mayonnaise.
Forellen in Gallerte.
Rehrücken mit Cumberland-Sose.
Böhmischer Fasan mit Trüffeln gefüllt.
Hannoverscher Kalbsrücken, überglänzt.
Truthahn mit Trüffeln gefüllt.
Gefüllte Rebhühner.
Russische Charlotte mit Vanille.
Savarin-Kuchen mit Früchten.
Gemischte Kompotte.
Butter und Käse.

2) Rathaus in Wien (Einweihung).

Hergestellt vom Hoflieft. Ed. Sacher in Wien.

Saumon au beurre de Montpellier.
Pâté de gibier à la gelée.
Homard en belle vue.
Terrine de foie gras aux truffes.
Langoustes, sauce à la ravigote.
Faisans de Bohème.
Chapons rôtis au cresson.
Poulardes et perdreaux piqués.
Selle de chevreuil aux oranges.
Jambon de Prague.
Langue de boeuf au raifort.
Salade à l'italienne.
Compote viennoise.
Fruits en corbeilles.
Tourte à la Sacher.

Bière de Dreher. — Vin blanc d'Autriche. — Vöslauer.

3) Hotel Sacher in Wien.

Caviar. Sardines. Beurre. — *Bière de Dreher.*
Saumon fumé. Olives.

Grosses pièces.

Saumon garni en belle vue.
Langoustes, sauce rémoulade. — *Grünhäuser, 1848.*
Sandat.
Truites au bleu à la viennoise.

Relevés.

Fricandeau à la chevalière.
Filet de boeuf garni. — *Vins de Bordeaux.*
Jambon d'York à la gelée.

Entrées.

Chaud-froid de volaille.
Pâté de Strasbourg en croustade.
Buisson d'écrevisses.
Pain de lièvre décoré.
Galantine de faisans.

Rôts découpés.

Poulardes du Mans à la broche.
Selle de chevreuil piquée. — *Jockey-Club grand vin (Deutz & Geldermann).*
Chapons de Styrie bardés.
Salade de saison. Compote mêlée.

Grandes pièces montées en grillage.

Grosses pièces de pâtisseries.
Tartelettes de fraises.
Charlotte russe sur socle. — *Cognac Rivière Gardrat, grande fine champagne.*
Tourte à la Sacher.
Corbeilles de fruits. — *Curaçao triple sec (Rocher frères).*
Glaces. Fromage. — *Élixir du Haut-Téhéran.*
Café.

4) Grand Hôtel Continental in München.

Saumon à la moderne.
Homard à la prince-régent.
Bateaux de caviar.
Filet de boeuf à la Montmorency.
Poularde à l'anglaise.
Gradins de galantines truffées.
Jambon d'York à la gelée.
Langues de boeuf à l'écarlate.
Salade à la russe.
Granite aux fraises.
Baba glacé.
Assiettes de pâtisserie.
Fruits.
Dessert.

5) Central-Halle in Leipzig.

Kaltes Büffett für 600 Personen.

Suppe von Geflügel mit Aufschnitt.
Austernberg mit Forellen in Gallerte.
Felsen mit norwegischen Schneehühnern, Birkhühnern usw.
Zwei große Rindsrücken, gebraten.
Zwei Rostbraten mit Gemüsen.
Zwei Rindslenden mit Gemüsen.
Sechs Hamburger Kalbskeulen.
Renntier-Rücken, gebraten.
Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose.
Drei Aufsätze, Chaud-froid von Birkhühnern.
Vier Gänseleber-Pasteten in Kruste.
Großer Lachs in Gallerte.
Zwei Schüsseln Lachs mit Kräuter-Sose.
Zwei Schüsseln Hummer in Gallerte.
Vier Aale in Sulze.
Sechs Schinken in Gallerte.
Drei Truthühner, gebraten.
Acht Zungen in Sulze.
Acht Schüsseln von gemischten Gemüsen.
Zehn Schüsseln russischer Salat mit Rahm.
Vier Sulzen in Würfeln.
Vier Hühner-Mayonnaisen.
Sechs Crèmes.
Acht Weinsulzen.
Vier Platten Apfelsinen-Körbchen.
Acht Platten mit belegten Brötchen.
Vier Platten mit verschiedenen Brötchen.

6) Städtischer Ausstellungs-Palast in Dresden.

Kaltes Büffett für 700 Personen, Preis 2000 Mk.

Forellen, Lachs und Aal in Gallerte.
Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose.
Hasen- und Gansleber-Pastete.
Frischer Hummer.
Mayonnaise von Hummer.
Italischer, Bielefelder und Herings-Salat.
Pfahlmuscheln in Sülze.
Kaviar- und Lachsbrötchen.
Kaviar auf Eissockel.
Ölsardinen, russische Sardinen, Bricken.
Englischer Rostbraten, Schinken, verschiedene feine Wurst.
Gans, gefüllter Truthahn, junge Hühner.
Rehrücken.
Verschiedene Käse.

7) Hôtel de Prusse in Leipzig.

Hors-d'oeuvre à la diplomate.
Homard à la tartare en pyramide.
Huîtres en gelée.
Saumon du Rhin à la Rothschild.
Filets de sole en mayonnaise.
Oeufs pochés à la russe.
Salade de volaille.
Salade à l'italienne.
Galantine de pintades italiennes.
Galantine de poulardes du Mans.
Dindon en aspic.
Selle de chevreuil, garni de grives.
Selle de veau de Hambourg à l'impériale.
Quartier de boeuf à l'historique.
Jambon de Prague.
Langue de boeuf fumée.
Chaud-froid de bécasses.
Pâté de foie gras de Strasbourg en croûtes.
Pâté de canard à la Toulouse.
Sardines à l'huile.
Gelée d'oranges. Gelée de fruits.
Crème à la Hohenzollern.

8) Schaumwein-Fabrik Burgeff & Co., Hochheim a. M.

Zum 25-jähr. Jubiläum 1897, Büffett für 600 Personen,
geliefert vom Kurhaus-Restaurant in Wiesbaden;
Preis pro Person 8 Mk. (excl. Wein).

Kraftbrühe in Tassen.
Warm: Pastetchen mit Kalbsmilcher und Krebsschwänzen.
Kalt:
Roastbeef mit Remoladen-Soße.
Gekochter Schinken. Kalbsrücken.
Rehrücken mit Cumberland-Sose. Poularden.
Hummer mit Ravigot-Sose.
Rheinsalm mit Montpellier-Butter.
Aspik von Krebsschwänzen. Ochsen-Zungen.
Frischer Hummer mit Mayonnaise.
Wildpastete. Gansleber-Pastete in Gelee.
Galantine von Poularden.
Hummer-Salat königlich.
Quirinal-Salat. Geflügel-Salat.
Italischer und Kartoffel-Salat.
Verschiedene Käse. Englischer Sellerie. Pfirsiche.
Pilsener Bier (Genossensch.-Brauerei). Münchener Augustiner-Bräu
Rot- und Weisswein. Schaumweine von Burgeff & Co.

Speise- und Getränk-Karten.

Form, Inhalt und Ausstattung der Speise- und Getränk-Karten sind so ungemein mannigfach, je nach den Verhältnissen und dem Zweck, je nach dem Geschmack des betr. Inhabers, daß wir uns schon aus räumlichen Gründen auf eine kleinere Auswahl, gewissermaßen auf eine Muster-Sammlung beschränken wollen; andernfalls wäre es uns an der Hand unserer reichen Sammlung, wohl der größten ihrer Art, ein leichtes, die Anzahl in das Ungeheuere auszudehnen. Doch haben wir, um möglichst vielseitig zu sein, die verschiedensten Gegenden und Geschäfte berücksichtigt. Das verhältnismäßig kleine Oktav-Format dieses Buches zwingt uns ferner, auf eine der Form nach getreue Wiedergabe der benützten Originale zu verzichten. Wer einigermaßen Fachmann ist — und nur für solche ist das Werk bestimmt — findet doch leicht die Form, die er seiner Karte geben muß, wenn er unsere Muster als Anhalt benutzen will, und für den bloßen Theoretiker kommt es auf die Form nicht an. Man vergleiche außerdem die Vorschriften über das Schreiben von Speise-Karten auf den Seiten 9 bis 18 usw.

Im allgemeinen kann man die Speise-Karten in Frühstücks-, in Mittags-, in Abend- oder Tages-Karten einteilen, und nach diesem System haben wir unsere Muster zusammengestellt. Allerdings ist Tages- und Abend-Karte nicht immer dasselbe; manche Geschäfte haben wieder besondere Abend-Karten für besondere Abend-Gerichte. Von Getränk-Karten kommen hauptsächlich die Weinkarten in Betracht. Eine Spezialität bilden ferner die in Konditoreien und Cafés üblichen, gewöhnlich auf Ständer aufgesteckten Preiskärtchen.

Anmerkung. Die auf den Originalen in Druck aufgeführten, also immer vorrätigen Speisen und Getränke, geben wir in gewöhnlicher, die handschriftlich eingetragenen, also Tages-Gerichte (und -Getränke) zum Unterschied in schräger (*Cursiv*)-Schrift wieder. Um Platz zu gewinnen, faßten wir die Preise in einer Rubrik zusammen, nicht in Mark und Pfennig durch Linie getrennt.

Alter der Speise-Karte.

In der Hauptsache gibt es darüber zwei Lesarten. Die eine besagt, Herzog Heinrich von Braunschweig habe auf dem Reichstage zu Regensburg im Jahre 1541 ein Bankett gegeben und den Gästen eine Trachten-Ordnung vorgelegt, auf der der Küchenmeister alle Gerichte und Trachten (Gänge) der Reihe nach verzeichnet hatte. Graf Hugo von Montfort habe sich darüber gewundert, die Sache habe Anklang gefunden und sich eingebürgert. Das wäre allerdings mehr eine Tafel-Karte (Menü) gewesen, keine Speise-Karte im heutigen Sinne. Die andere Lesart lautet, die Speise-Karte sei eine Wiener Erfindung und stamme erst aus dem Jahre 1784; der Gastwirt Josef Merina vom »Roten Apfel«, Wien, Stadt, Singer-Straße, sei zuerst auf die Idee gekommen, seinen Gästen einen »Kuchelzettl« (Küchen-Zettel) vorzulegen, auf dem die Tages-Speisen nebst »Tariff« (Preisen) verzeichnet waren. Doch scheint nicht hinter jeder Speise der Preis gestanden zu haben; denn es gab 7 Speisen zu 24, 6 zu 17 und 5 zu 12 Kreuzern. Man feierte deshalb im Jahre 1884 in Wien sogar ein 100-jähriges Jubiläum der Speise-Karte. Wahrscheinlich haben aber schon die alten Römer und Griechen bei ihren Gelagen (Symposien) eine Art Menüs (Verzeichnis der Speisen, Speise-Folge) gehabt, wenn auch auf Wachstafeln oder Papyros-Blätter geschrieben, weil man noch kein Papier kannte. Und vielleicht sind ihnen die Ägypter mit ihrer Hieroglyphenschrift, die Assyrer mit ihrer Keilschrift auf Thontäfelchen und diesen wieder die Chinesen mit ihrer uralten Kultur auch darin noch über gewesen. Die überlieferten ältesten Tafel-Karten sind die eines römischen Priesters aus dem Jahre 50 vor Chr. Geb. und die des Kaisers Tiberius aus dem Jahre 14 nach Chr. Geb. Die so weit bekannt älteste Speise-Karte, die sich im Originale erhalten hat, befindet sich im Berliner Kunstantiquariat; sie stammt aus dem Jahre 1791 von der Grande Taverne de la République in Paris, rue de la Loi, und ist sehr reichhaltig (z. B. 14 Suppen). Jedenfalls gab es aber schon viel früher welche.

* Frühstücks-Karten. *

1) Grand Hôtel in Berlin.

	ℳ		ℳ
Pökelfleisch mit Meerrettich	50	*Wiener Würstchen*	30
Gulasch	40	*dgl. mit Sauerkohl*	50
Frikassee von Kalb	60	*Kaviar-Brötchen*	60
Deutsches Beefsteak	50		

2) Restaurant Gerhardt in Kassel.

Kalte Speisen.

	ℳ		ℳ
Russischer Kaviar	200	*Kalbsbraten mit Butter*	100
Herings-Salat	60	*Gansbraten*	125
Ölsardinen	65	*Junges Hähnchen*	150
Delikatess-Hering	25	*Gemischte Platte*	110
Neunaugen	40	*Roastbeef mit Remolade*	125
Hummer-Mayonnaise	125	*dgl. mit Salat*	75
Lachsbrötchen	50	*Beefsteak à la tartare*	120
Lachs mit Butter	125	*Leberwurst mit Salat*	75
Aal in Gelee	100		

3) Ratskeller-Restaurant in Halle a. S.

	ℳ		ℳ
Schildkröten-Ragout	50	*Schnitzel mit frischem Spargel oder Schoten*	100
Ragoût fin	50	*Kalbskopf en tortue*	100
2 Pastetchen	50	*Hammel-Kotelett mit Schoten*	125
Aal in Gelee	60	*Junge Taube mit Salat oder Schoten*	100
Sülzkotelett	60	*Ia frischer Hummer mit Remolade*	175
Ungarisches Kotelett	60	*Grosse Oder-Krebse, 6 Stück*	175
Kalbsfrikassee	60	*Seezunge gebacken*	100
Huhn mit Reis	75		
Gänseklein	75		
Schnitzel mit Blumenkohl	75		

4) Restaurant Alemannia in Frankfurt a. M.

	₰		₰
Sardinen in Öl, 1 Stück	20	*Hammel-Nieren am Spiess*	60
Russischer Kaviar	250	*Frankfurter Wurst mit Kraut*	80
Kaviar-Brötchen	100	*dgl. mit Meerrettich*	60
Hummer-Mayonnaise	70	*Restaurations-Schnitte*	50
Bismarck-Hering	50	*Brabanter Schnitte*	40
Alemannia-Schnitzel	80	*Sardellen-Brötchen*	30
Irish stew	60	*Sardellenbrot*	40
Ungarischer Gulasch	60	*Belegtes Brot oder Brötchen mit Roastbeef, Zunge oder Schinken*	25
Kalbskopf en tortue	70		
Kalbsleber gebacken mit Würzsose	60		

5) Restaurant vom Hôtel de l'Europe in Warschau.

Au choix à 75 copecs (Mk. 1,75).

Barszcz.
Bouillon.
Omelette aux fines herbes.
Saucisse au chou.
Mayonnaise de poisson.
item de homard.
Pâte de gibier.
Galantine de chapon.
Tanche à la Nelson.
Entre-côte à la broche.
Canard braisé à la polonaise.
Perdreau au chou-rouge et vin rouge.
Jambon aux petits pois.
Selle de veau à l'impériale.
Chou-fleur à la polonaise.
Roulade à la polonaise.
Salade. — Compote.
Fromage. — Café.

6) Restaurant Frankenbräu in Bamberg.

Warme Speisen.	₰	Kalte Speisen.	₰
1 Tasse Fleischbrühe	20	Astrachaner Kaviar	100
1 dgl. mit Ei	25	Kalter Aufschnitt mit Butter	50
Rindsbrust	30	Italischer Salat	30
Kalbsleber	40	Brabanter Semmel	25
Wiener Würste	30	Sardellen-Semmel	50
Hachée mit Ei	40	Semmel mit Braten oder Schinken	30
Wiener Schnitzel m. Kartoffeln	60	Hering mariniert	25
Kalbsrippchen mit Kartoffeln	60	Mayonnaise von Huhn	50
Gehacktes Rindstück mit Kartoffeln	50		
Gebratenes Rindslendenstück mit Kartoffeln	100		

7) Restaurant Spatenbräu in Hamburg.

	ℳ		ℳ
1 Tasse Bouillon	25	*Schweser mit Champignons*	*130*
1 dgl. mit Ei	35	*Ragout-Pasteten*	*60*
Krebssuppe	50	*Kalbshirn mit Ei*	*80*
Bouillon mit Griessnockerl	*40*	*Kalbsleber mit Kartoffelmus*	*80*
Bohnen-Suppe mit Schweinsohr	*40*	*Schweinsfilet am Rost*	*100*
Kalbszunge in Senfsose	*100*	*Rindsfilet mit Trüffeln*	*170*
Kalbskeule mit grünen Erbsen	*100*	*Omelette mit Schinken*	*80*
Kalbskopf en tortue	*100*	*Bücking mit Ei*	*80*
Paprika-Rostbraten mit Reis	*120*	*Forelle in Butter*	*100*
Hammelfleisch mit Gemüse	*80*	*Ham and eggs*	*100*
Risotto à l'italienne	*80*	*Süsspeise:*	
Rindsgulasch mit Nockerl	*80*	*Pflaumen-Palatschinken*	*40*
½ *Brathuhn mit Kompott*	*120*	*Creme-Torte*	*40*
Geflügelreis mit risi-pisi	*90*	*Ronacher-Torte*	*40*

8) Zum Franziskaner in Berlin.

	ℳ		ℳ
Bouillon	25	1 Brötchen belegt mit Braten, Schinken oder Wurst	25
Hühnsuppe	*50*	1 dgl. mit Zunge, Roastbeef oder Spickgans	40
Mock-turtle soup	*30*	1 dgl. mit Sardellen, Kaviar oder Lachs	50
Wiener Wurst	30	1 dgl. à la tartare	25
Bratwurst	40	1 dgl. illustriert	40
Pökel-Rindsbrust	50	1 Hamburger Rundstück	40
Franziskaner-Beefsteak	100	*1 Panaché-Brötchen*	*40*
Filet-Beefsteak	*100*	*1 Delikatess-Hering*	*20*
Deutsches Beefsteak	*40*	*1 Rollmops*	*15*
Rindsgulasch	*40*	*Rettich und Butter*	*30*
Kaviar (Astrachaner) mit Butter	125	*Wildroulade*	*40*
Strassburger Gansleber-Pastete	*150*	*1 Pastete à la reine*	*25*
Spickgans mit Butter		Käse:	
Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose	*60*	Schweizer, Holländer, Harzer, Limburger, Edamer, Neufschateller, Camembert-, Liptauer, garniert, Roquefort-, Cheshire- — mit Butter:	25, 25, 25, 25, 30, 35, 35, 40, 50, 50
Mayonnaise von Hummer	60		
dgl. von Fisch	40		
Gänseweißsauer	60		
Sülzkotelett			
Lachs (mariniert) oder Aal	60		
Beefsteak à la tartare mit Ei	60		
Sülze	30		
Italischer Salat	30		
½ *Hummer mit Remolade*	*150*		
Ochsenmaul-Salat	*40*		
1 Brötchen mit russ. Kaviar	*60*		

9) Theater-Restaurant in Leipzig.

Warme Speisen.	₰
Bouillon	15
dgl. mit Ei	25
Brühwürstchen mit Meerrettich	25
Gulasch à la minute	60
Filet-Beefsteak m. Kartoffeln	75
Rumpsteak dgl.	85
Wiener Schnitzel dgl.	50
Hammel-Kotelett dgl.	75
Kalbskotelett dgl.	75
Schweinskotelett dgl.	75
2 Stück Eier mit Butter und Brot	35
dgl. auf gebrat. Schinken	60
Rühreier au naturel	50
dgl. mit Schinken	60
Omelette au naturel	60
dgl. aux fines herbes	60
dgl. mit Schinken	75

Kalte Speisen.	₰
Astrachaner Kaviar	100
Sardinen in Öl, 2 Stück	40
Geräucherter Rheinlachs	75
Hummer-Mayonnaise	60
Russischer Salat	50
Delikateß-Hering	25

	₰
Beefsteak à la tartare	100
dgl. roh mit Zwiebeln	75
Gemischter kalter Aufschnitt mit Butter	50
Roastbeef mit Remolade	60
Pökel-Zunge mit Butter	60
Schinken roh oder gekocht mit Butter	50
Kalter Braten mit Butter	50
Cervelatwurst mit Butter	40
Bratwurst mit Salat	40
Frische Wurst mit Salat	30
Sardellen-Semmel	50
Belegte Semmel mit Braten oder Käse	30
1 Ecke Semmel mit Kaviar	40
dgl. mit geräuchertem Rheinlachs	40
dgl. mit Braten	15
dgl. mit Wurst oder Käse	15

Käse und Butter:

Als Nachspeise 20 ₰		₰
	Roquefort-	40
	Neufschateller, Schweizer oder Cheshire-	30
	Ziegen- oder deutscher	25

10) Restaurant Kneist in Dresden.

Warme Speisen.	₰
Bouillon	20
dgl. mit Ei	25
Kalbshirn gebacken m. Remolade	*60*
Wildpürce in Muschel	*60*
Paprikafleisch	*85*
Schnitzel mit Rosenkohl	*85*
Gebackene Leber mit Kohlrabi	*85*
Bratwurst mit Sauerkraut	50
Kalbsmilch mit Champignons	100
Lenden-Beefsteak mit Kartoffeln	125
dgl. mit Ei	140
dgl. mit Sardellen-Butter	140
Filet sauté aux truffes	150
dgl. mit Champignons	150

	₰
2 Stück Kalbskoteletten	75
Wiener Schnitzel	75
Vealsteak mit Champignons	100
2 Hammel-Koteletten	150
dgl. aux fines herbes	160
Schweinskotelett mit Sauerkraut	85
Kalbsleber englisch	*60*
Deutsches Beefsteak	*85*
Schweinsnieren	*60*
Hammel-Lendchen	*85*
Majoran-Würstchen	*40*
Kalbslendchen mit Champignons	*100*
Kalbszunge in Madeira	*80*
Ragoût à la chasseur	*60*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	50
2 frische Eier mit Algier-Salat	75
Rührei	50
Omelette	50

Kalte Speisen.

Truthahn	*100*
Rehrücken	*125*
Fricandeau	*60*
Rindsbraten	*75*
Roastbeef	*75*
Wiegebraten	*60*
Schweinsknochen	*60*
Frische Sülze	*40*
Pommersche Gansbrust	*75*
Gansleberwurst	*85*
Mayonnaise von Huhn	*100*
Astrachaner Kaviar	125
Ölsardinen	50
Italischer Salat	50
Mayonnaise von Hummer	100
dgl. von Fisch	75
Braunschweiger Cervelatwurst mit Butter	60
Thüringer Blutwurst dgl.	50
Bratwurst dgl.	40
Roher Schinken dgl.	60
Gekochter Schinken dgl.	60
1 Kotelett dgl.	50
Brabanter Semmel	25
Semmel mit Fleisch	30
Sardellen-Semmel	40

11) Restaurant Kaiserhof in Frankfurt a. M.

	ℳ
½ Kaviar-Brötchen	*50*
½ Lachsbrötchen	*50*
Zungen-Brötchen	*35*
Bratenbrot oder Brötchen	*30*
Schinken-, Wurst- oder Käsebrot	*25*
Restaurations-Schnitte	*40*
Hummer-Mayonnaise	*100*
Sardellen	*70*
Aal in Gelee	*60*
Senfhering	*50*
Sardinen in Öl, 1 Stück	*25*
Herings-Salat	*60*
Italischer Salat	*70*
Schinken roh	*70*
dgl. gekocht	*60*
Roastbeef	*70*
Kalbsbraten	*70*
Ochsen-Zunge	*80*
Schweizer oder Holländer Käse	*30*
Camembert- oder Brie- dgl.	*40*
Roquefort- dgl.	*40*
Liptauer dgl., garniert	*50*
Butter	*10*
Bouillon	*25*
dgl. mit Ei	*30*
Pastetchen à la reine	*50*
Ungarischer Salon-Gulasch	*60*
Kalbsgulasch	*60*
Sauere Nieren	*60*
Gebackene Kalbsleber	*60*
Gebackenes Hirn mit Remolade	*60*
Wiener Schnitzel	*60*
Rahmschnitzel	*70*
Paprika-Schnitzel	*70*
Sardellen-Schnitzel	*70*
Jäger-Schnitzel	*70*
Hammel-Kotelett	*70*
Kalbskotelett	*90*
Schweinskotelett	*80*
Wiener Rostbraten	*120*
Rumpsteak	*130*
Beefsteak	*150*
Vealsteak mit Ei	*150*
Spiegel-Eier, 3 Stück	*60*
Rühreier	*60*
Omelette	*60*
Schinken mit Ei	*80*
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	*60*
dgl. mit Kraut	*70*

12) Münchener Bürgerbräu, Leipzig.

Warme Speisen.

	₰
Bouillon	15
dgl. mit Ei	25
Wiener Würstel mit Kraut oder Meerrettich	25
Frankfurter Wurst dgl.	50
Tellerfleisch 40 ₰, garniert	60
Kronfleisch	40
Leber sauer oder geröstet	40
Nieren sauer oder geröstet	40
Kalbsbries	
Gansherzl	
Gansleber mit Madeira	
Gulasch, Kalbs- und Rinds-Zwiebelfleisch	
Hirn mit Sardellen in Muschel	
Omelette mit Nieren	70
Rühreier mit Pökling	70
dgl. mit Schinken	70

Kalte Speisen.

	₰
Kaviar mit Butter	
Ölsardinen, 2 Stück	50
Lachs geräuchert	80
Aal in Gelee	50
Fischmayonnaise	60
Hummer-Mayonnaise	75
Italischer Salat	40
Rollmops	25
Hering mariniert	30
Beefsteak à la tartare	60
dgl. roh garniert	75
Schinken roh	60
dgl. gekocht	60
Roastbeef mit Remolade	75
Zunge mit Butter	75
Kalbsbraten mit Aspik	60
Pommersche Gansbrust	75
Sülzkotelett	40
Gesulzte Gans	75
Schweinsknöchel gesulzt	30
½ Brötchen mit Ei und Schnittlauch	25
dgl. mit Schinken roh oder gekocht	20
dgl. mit Kaviar	30
dgl. mit Sardellen	20
dgl. mit Sardellen-Butter	20
dgl. à la tartare	50
dgl. mit Zunge	25
dgl. mit Kalbsbraten	20
dgl. mit Roastbeef	30
dgl. mit versch. Wurst	20
½ Brötchen mit Lachs	25
dgl. mit pom. Gansbrust	30
dgl. m. verschiedenen Käsen	20
Kater-Brötchen	50
Illustriertes Brötchen	50
Illustrierte Gurke	60
Bürgerbräu-Potpourri	75
Ochsenmaul-Salat	30
Brathering	20
Fisch in Muschel	50

Käse:

	₰
Emmenthaler mit Butter	25
Kühbacher dgl.	25
Mainzer dgl.	25
Roquefort- dgl.	35
Cheshire- dgl.	35
Camembert- dgl.	35
Liptauer garniert	35
Brie-	35
Edamer	35
Neufschateller	30
Harzer	25
Altenburger Ziegen-	25
Landkäse	25
Sauere, Senf- u. Pfeffer-Gurken	15
Pumpernickel	20
Sellerie engl.	25

13) Münchener Bürgerbräu in Berlin.

	₰
1 Tasse Bouillon	15
1 dgl. mit Ei	25
Mock-turtle soup	30
Fleischbrühe mit Einlauf	*30*
Kartoffel-Suppe	*30*
.....	
.....	
Wiener Wurst	30
Bockwurst	40
Bürger-Schnitzel	100
Equitable steak	125
Pökelbrust mit Meerrettich	*50*
Frische Rindsbrust mit Mostrich-Sosc	*50*
Königsberger Fleck	*40*
dgl. graue Erbsen mit Speck	*50*
Serbisches Reisfleisch	*50*
Szrászy polnisch	*50*
Steinbutte in Butter	*50*
Sander in holländischer Sose	*50*
Schoten und Spargel mit kalter Beilage	*50*
Gefüllter Weisskohl	*50*
Gesehmorte Hammel-Keule	*60*
Schneehuhn	*60*
Kalbsfricandeau gespickt	*50*
Beefsteak von Filet	*100*
Rumpsteak	*75*
Schnitzel	*75*
Kalbsleber gebacken	*60*
Deutsches Beefsteak	*50*
Rinder-Rippen mit Bouillon-Kartoffeln	*40*
Rühr- oder Setzei	*50*
dgl. mit Beilage	*75*
1 frischer Hummer in Remolade	*175*
Russische Eier	*60*
Astrachaner Kaviar m. Butter	125
Spickgans	75
Spickaal	*75*
Rindspökelzunge	75
Schinken roh oder gekocht	60
Roastbeef mit Remolade	75
Kalbsbraten mit Butter	60
Gänseweißsauer	75
Sülzkotelett	60
Sülze	30

	₰
Beefsteak à la tartare	60
Italischer Salat	30
Delikateß-Hering	25
Mayonnaise von Fisch	50
dgl. von Hummer	60
Kalter Aufschnitt	75
Ölsardinen, 1 Stück	10
Marinierter Hering	*40*
Ochsenmaul-Salat	*30*
Neunauge	*40*
Presskopf mit Butter	*60*
Zungenwurst mit Butter	*60*
Frischer Gurken-Salat	*50*
Schweinskotelett mit Butter	*60*
Bückinge dgl.	*50*
Kieler Sprotten dgl.	*50*
Räucherlachs dgl.	*75*
Kasseler Rippespeer dgl.	*60*
Frischer Rippespeer mit Salat	*60*
Bismarck-Hering	*30*
Apfelmus	*20*
Preisselbeeren	*20*
Reines-claude	*30*
Mirabellen	*30*
Französischer Kopfsalat	*25*
dgl. mit Ei	*35*
Sellerie-Salat	*20*
Kresse	*20*
Rote Rüben	*10*
.....	
.....	

Käse:

Schweizer mit Butter	25
Holländer	25
Harzer	25
Edamer	25
Neufschateller mit Butter	30
Soldiner	*30*
Ziegen-	*30*
Thüringer Kümmel-	*30*
Camembert- mit Butter	40
Roquefort-	50
Cheshire-	40
Liptauer garniert	40
Radieschen mit Butter	30
Bayrische Radiesehen m. Butter	*40*

14) Baarmanns Restaurant in Leipzig.

Warme Speisen.

	₰
Fleischbrühe 15, mit Ei	25
Schweinslendchen à la diable	*30*
Ungarischer Gulasch	*30*
Rindfleisch, Bouillon-Kartoffeln	*30*
Fünfminutenfleisch (Cinq minutes) mit Kartoffeln	65
½ Lendenstück (Filet)	65
Würfelfleisch in Muschel (Ragoût fin en coquille)	40
Rarer Bissen (Welsh rabbit)	40
Majoran-Würstchen	25
Lendenstück nach englischer Art mit Kartoffeln	110
Lendenstück mit Ei oder Sardellen-Butter	125
Rumpfstück mit Kartoffeln	100
Ungarischer Rostbraten	100
Hammel-Kotelett	75
Kalbskotelett mit Kartoffeln	60
Wiener Schnitzel	60
Schnitzel nach Holsteiner Art	85
Schweinskotelett	60
Bratwurst mit Sauerkraut	50
Gebratene Kalbsleber	50
Spiegel- oder Rühreier mit Schinken od. Cervelatwurst	85
Weiche Eier	10
Rindsmark mit geröstetem Brot	*30*
Kalbsgehirn mit Remolade	*50*
Kalbsfuss dgl.	*75*
Kalbsbrösehen mit Madeira	*100*
Kalbszunge dgl.	*85*
Gebackene Froschkeulen	*60*
Huhnleber mit Champignons	*65*
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	*50*
dgl. mit Sauerkraut	*65*
Frischer Rheinlachs in Butter	*100*
Karpfen blau	*100*
1 Dutzend holländ. Austern	*300*

Kalte Speisen.

	₰
1 frischer Hummer m. Remolade	*175*
Astrachaner Kaviar m. Butter	125
dgl. dgl. ½ Brötchen	60
Ostsee-Hering ohne Gräten	30
Sardinen in Öl	50
Bricke	60
Sardellen mit Essig und Öl	40
dgl. mit Kapern	50
Hering, sauerer	30
Russischer Salat	30
Frische Sülze	30
1 Brötchen mit Braten	30
1 dgl. mit Schinken	40
½ Brabanter Brötchen	20
1 Appetits-Bemmchen	30
½ Brötchen mit Käse	10
Westfäl. Schinken roh (mit Butter und Brot.)	50
Hamburger Rauchfleisch gekocht (mit Butter und Brot.)	50
Pökel-Zunge. (mit Butter und Brot.)	60
Roastbeef englisch (mit Butter und Brot.)	75
Schweinsrücken (mit Butter und Brot.)	50
Kalbskeule (mit Butter und Brot.)	50
Cervelat- od. Zungenwurst (mit Butter und Brot.)	50
Gebratene Leber oder Bratwurst	40
Kalter Aufschnitt	75
Côtelette en belle vue	*50*
Pökel-Rücken mit Butter	*50*
Kapaun dgl.	*100*
½ *Vierländer Huhn dgl.*	*100*
Rennticr-Keule	*75*
Fischsalat	*30*
Aal in Gelee	*85*

Käse:

	₰
Neufschateller (mit Butter und Brot.)	30
Cheshire- (mit Butter und Brot.)	30
Camembert- (mit Butter und Brot.)	30
Kräuter- (mit Butter und Brot.)	25
Schweizer (mit Butter und Brot.)	25
Limburger (mit Butter und Brot.)	25
Deutscher (mit Butter und Brot.)	25
Holländer (mit Butter und Brot.)	25
Harzer (mit Butter und Brot.)	25
Altenburger Ziegen- (mit Butter und Brot.)	25
Roquefort- (mit Butter und Brot.)	30
Pumpernickel (mit Butter und Brot.)	10
Sauere, Senf- und Pfeffer-Gurken	15
Radieschen mit Butter	*25*

15) Kaiser-Palast in Dresden.

Warme Speisen.	ℳ
1 Tasse Bouillon 15 ℳ, mit Ei	25
Teller- oder Beinfleisch	40
dgl. dgl. mit Beilage	60
Wiener Rostbraten mit Kartoffeln	60
Wiener Schnitzel dgl.	50
Paprika-Schnitzel dgl.	50
Deutsches Beefsteak dgl.	40
Beefsteak von Filet dgl.	75
Rumpsteak dgl.	60
Hammel-Kotelett au naturel	75
Kalbs-Kotelett dgl.	60
Gulasch	*50*
Paprikafleisch	*40*
Kalbsbrust mit Majoran-Sose	*60*
Kalbskopf en tortue	*60*
Pökel-Zunge mit Meerrettich-Sose	*85*
Königsberger Klops	*40*
Strassburger Kartoffeln mit Rindsroulade	*60*
Schweinsrücken mit Salat	*60*
Ganspökelfleisch mit Teltower Rüben	*75*
Rindfleisch mit Brülkartoffeln	*40*
½ Birkhuhn mit Kraut	*85*
Kalbshaxen mit Salat	*75*
Spiegel-Eier mit Spinat	*60*
Rosenkohl mit Karbonade	*85*
Paprikahuhn	*85*

Eier-Speisen:	
Eier-Kuchen	60
Omelette au naturel	50
dgl. mit Sardellen	75
dgl. mit Schinken od. Wurst	75
dgl. aux fines herbes	75
dgl. aux confitures	75
dgl. au rhum	75
3 Stück weich gekochte Eier mit Butter	50
Speckpfannkuchen	75
Rührei au naturel	50
dgl. mit Schinken oder Cervelatwurst	75
Ham and eggs	75

Kalte Speisen.	ℳ
»Kaiser-Palast«-Brötchen	75
Astrachaner Kaviar	125
Mayonnaise von Fisch	50
dgl. von Hummer	75
Beefsteak à la tartare	75
dgl. roh	60
Gemischter Aufschnitt mit Butter und Brot	75
Delikateß-Aufschnitt	125
Schinken roh oder gekocht	60
Braten gemischt	60
Pökel-Zunge	75
Kalbsbraten	60
Rindsbraten	60
Schweinsbraten	60
Cervelatwurst	60
Hausschlachtene Blut- oder Leberwurst	60
Russischer Salat	40
Sardellen mit Essig und Öl	50
Ölsardinen, 3 Stück	50
Delikateß-Hering	30
Hering mariniert	30
Sülze mit Essig und Öl	30
dgl. mit Remolade	40
Kalter gemischter Braten mit Kartoffel-Salat ohne Butter	60
Sülzkotelett	60
Hamburger Stulle	40
Bismarck-Stulle	75
Brötchen à la Villeroy	75
Ochsenmaul-Salat	40
Welsh rarebit	50
1 Dutzend Pa. holländ. Austern	*275*
1 dgl. English natives	*400*
Aal in Essig und Öl	*60*
Fischmayonnaise	*50*
½ frischer Hummer mit Remolade	*125*
Gansleber-Pastete	*125*
Frische Radieschen mit Butter	*30*
Bayrischer Rettich dgl.	*20*
Frischer Kopfsalat	*20*
„ Gurken-Salat	*50*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Belegte Brötchen mit	₰
Kaviar	75
geräuchertem Lachs	60
Zunge	40
Roastbeef	40
rohem od. gekochtem Schinken	30
Cervelatwurst	30
Blut- oder Leberwurst	30
Sardellen	50
Ei und Sardellen	60
Salamiwurst	30
gemischtem Braten	30
à la tartare	50
verschiedenem Käse	30

Käse:	₰
Kuh- mit Butter	30
Ziegen-	30
Harzer	30
Schweizer	30
Holländer	30
Ramadou-	40
Cheshire-	40
Neufschateller	40
Camembert-	50
Roquefort-	50
Fromage de Brie	50
Liptauer garniert	40
Geriebener Kräuter-	30
Pumpernickel extra	15
Butter extra	10

16) Simmers Weinrestaurant in Leipzig.

Warme Speisen.	₰
Bouillon in Tasse 25, mit Ei	35
1 Fleisch-Pastetchen	*15*
1 gefülltes dgl.	*25*
1 Ragoût fin	*50*
Austern-Ragout	*75*
Rindsbrust mit Meerrettich	*100*
Wiener Leber	*100*
Rostbratwurst mit Sauerkraut	*75*
Hammel-Nieren am Spiess	*100*
Eier auf Schinken	*100*
Kalbskotclett à la zingane	*150*
Hammel-Kotelett mit Bohnen	*125*
Pökel-Zunge mit Spargel	*150*
Hamburger Hähnchen	*250*
Rehkeule mit Salat	*125*
Mock-turtle Ragout	*125*
½ Schneehuhn mit Sauerkraut	*125*
Junge Wachtel dgl.	*125*
Salmi von Wildhuhn	*125*
Junger Fasan mit Sauerkraut	*150*
Entre-côte à la bordelaise	*150*

Kalte Speisen.	₰
Pa. Holländer Austern, 12 Stück	250
Astrachaner Kaviar	150
Kaviar-Brötchen	120
Hummer-Salat in Muschel	60
Hummer-Mayonnaise	125
Mayonnaise von Fisch	100
dgl. von Huhn	125
Fr. Helgoländer Hummer mit Remoladen-Sose	
Italischer Salat	100
1 Bricke	
Sardines à l'huile, 2 Stück	40
Appetits-Hering	
Hors-d'oeuvre-Brötchen	125
Straßb. Gansleber-Pastete	175
Beefsteak à la tartare	150
Aal in Gelee	
Sardellen mit Kapern	75
Gemischter Aufschnitt mit Butter	100
Delikateß-Aufschnitt dgl.	175
Zunge oder Braten dgl.	100
Schinken roh oder gekocht	100
Hamburger Bemmchen	75
Appetits-Bemmchen	50
Brötchen belegt mit geräuchertem Rheinlachs	75
dgl. belegt mit Zunge oder Sardellen	50
dgl. belegt mit Braten, Schinken oder Wurst	30
dgl. mit Schweizer Käse	30
Russische Eier	*100*
Roastbeef mit Remolade	*125*
Frische Leberwurst mit Kartoffel-Salat	*75*
Pommersche Gansbrust	*125*
Frische Ananas	*75*

* Mittags-Karten. *

A) Sonder-Gedecke (Dîners à part).

1) Palais-Restaurant in Darmstadt.

Gedeck 1,20, im Abonnement 1 Mk., ohne Nachtisch 90 Pf.

Reissuppe.
Rippchen mit Kraut und Püree.
Kalbsbrust
mit geröstetcn Kartoffeln.
Weincreme. Nachtisch.

2) Weinrestaurant Hoevel in Köln a. Rh.

Gedeck 1,50 Mk.

Erbssuppe mit Speck.
Schellfisch
mit Butter und Kartoffeln.
Irish stew.
Enten-Braten mit Kompott.
Pflaumen-Kuchen.
Nachtisch.

3) Bahnhof-Hotel in Halle a. S.

Gedeck 1,50 Mk.

Krebssuppe.
Stangen-Spargel.
Rindszunge mit Madeira.
Steirischer Kapaun.
Salat und Kompott.
Reispudding.
Nachtisch.

4) Etablissement Bonorand in Leipzig.

Gedeck 1,50 Mk.

Frühlings-Suppe.
Rindslende mit grünen Bohnen.
Schleie mit Butter.
Gefüllter Truthahn.
Kompott. Salat. Nachtisch.

5) Restaurant Kaiserhallen in Berlin.

Gedeck 2 Mk.

Consommé.
Potage à l'italienne.
Steinbutt mit Hummer-Sose.
Kalbsrücken à la Bismarck.
Erbspüree } *mit Rinds-*
Sauerkohl } *Pökelfleisch.*
Wiener Backhuhn.
Rehkeule.
Kompott und Salat.
Nachtisch.

6) Hotel Herzog Alfred in Friedrichroda i. Th.

Gedeck 2,50 Mk.

Bouillon-Suppe.
Frikassee von Huhn.
Kohlrabi mit Bratwurst.
Hamburger Kalbskeule.
Kompott. Salat.
Milchstrudel.
Butter. Käse. Nachtisch.

7) Restaurant Dorotheenhof in Leipzig.

a) Gedeck 1,50 Mk., im Abonnement 1,25 Mk.

Kartoffel-Suppe.
Fisch nach Matrosenart.
Frikassee von Kalbfleisch mit Nudeln.
Roastbeef mit Salat oder Kompott.
Creme-Schnitte.

b) Gedeck 2 Mk.

Kartoffel-Suppe.
Fisch nach Matrosenart.
Roastbeef garniert.
Frikassee von Kalbfleisch mit Nudeln.
Hahn mit Salat oder Kompott.
Creme-Schnitte.
Käse und Butter.

c) Gedeck 3 Mk.

Kartoffel-Suppe.
Fisch nach Matrosenart.
Roastbeef garniert.
Frikassee von Kalbfleisch mit Nudeln.
Schinken mit Erbsen.
Hahn mit Salat und Kompott.
Creme-Schnitte.
Käse und Butter.

B) Speisen nach Wahl.

1) Hotel Kronprinz in Freiberg i. S.

Suppe, 2 Gerichte und Nachtisch nach Wahl 1,25 Mk.

Suppe, 3 Gerichte und Nachtisch nach Wahl 1,50 Mk.

	₰
Erbssuppe	25
Schellfisch mit Senfsose	75
Brisoletten mit Bohnen	75
Ochsenschwanz in Madeira	75
Sauerbraten mit Klössen	75
Kompott oder Salat	25
Käse und Butter	25

2) Börsenhof-Restaurant in Hamburg.

Gedeck 2 Mk.

Bouillon.
Kartoffel-Suppe.
Karpfen mit Butter und Kartoffeln.
Kalbsfilet mit Rosenkohl.
Kalte Ochsen-Zunge mit Spargel.
Kücken.
Hasen-Braten.
Kompott und Salat.
Früchte.
Butter und Käse.

3) Wiegners Gesellschaftshaus in Leipzig.

Suppe, ½ Portionen u. Nachtisch 1,25 Mk., im Abonnement 1 Mk.

Suppe.
Rindfleisch mit Gräupchen.
Neuer Hering } *mit grünen*
Roher Schinken } *Bohnen.*
Pfefferfleisch mit Kartoffeln.
Mayonnaise von Rheinlachs.
Schweinsrücken } *mit Kompott*
Ente } *oder Salat.*
Pudding.
Butter und Käse.

4) Simmers Weinrestaurant in Leipzig.

Gedeck 2 oder 3 Mk.

Consommé.
Mock-turtle soup.
Sander mit Butter.
Fischragout in Muschel.
Rindsbrust mit Meerrettich
und Bouillon-Kartoffeln
oder Rosenkohl.
Ungarisches Kotelett
mit gedünstetem Reis.
Rehrücken } *Kompott.*
Junges Hähnchen } *Salat.*
Zitronen-Auflauf.
Nachtisch.

5) Restaurant Frankenbräu in Berlin.

Gedeck 1 Mk. nach Wahl der Gänge.

Legierte Suppe.
Bouillon.
Rindsbrust mit Bouillon-Kartoffeln.
Strassburger Maschinenfleisch.
Weisskohl mit Hammel-Rippchen.
Hecht grün.
Hackebraten.
Fricandeau mit Madeira.
Hammel-Rücken.
Kompott. Salat.
Obstkuchen. Kaffee.
Käse. Nachtisch.

6) Restaurant Spatenbräu in Hamburg.

Gedeck 2,50 Mk.

Bouillon mit Fleischstrudel.
Spargel-Suppe.
Steinbutte in Butter.
Rindfleisch garniert.
Roastbeef dgl.
Ragout-Pastete.
Enten-Braten.
Karihuhn.
Gespickte Kalbsbrust.
Kompott.
Tutti-Frutti-Creme.
Torte.
Obst oder Käse.

7) Etablissement Bonorand in Leipzig.

Mittagstisch 1,25, im Abonnement 1 Mk.
1 Suppe, 2 Gänge nach Auswahl und Nachtisch.

Frühlings-Suppe.
Filet mit grünen Bohnen.
Schleie oder Sander mit Butter.
Schinken mit Stangen-Spargel.
Mock-turtle-Ragout.
Fasan-Pastete mit Aspik.
Osterlamm.
Gefüllter Truthahn.
Eingesetzte Früchte.
Grüner Salat.
Kartoffel-Salat.
Sellerie-Salat.
Rotrüben-Salat.
Gefrorenes.

8) Etablissement Haberkorn in Leipzig.

Suppe, 2 Gänge und Nachtisch 1,25, im Abonnement 1 Mk.

Legierte Griessuppe.
Rindsbrust mit Senfsose.
Kalbsvorderviertel
mit Schoten und Möhren.
Deutsches Beefsteak
mit gerösteten Kartoffeln.
Mayonnaise von Hummer.
Hammel-Rücken } *Kompott*
Fricandeau } *oder Salat.*
Spargel-Salat.
Bohnen-Salat.
Stauden-Salat.
Rhabarber-Kompott.
Kirschen-Kompott.
Stachelbeeren-Kompott.
Kaiserschmarrn.
Torte.

9) Casino National à Budepest.

Couvert à 3 fl.

Potage crème à la St.-Cloud.
Coquille de turbot.
Poulet en cocotte.
Râble de lièvre.
Salade.
Timbale de riz à la Castiglione.
Dessert.

Couvert à 4 fl.

Potage crème à la St.-Cloud.
Filet de sandat à la d'Orléans.
Aloyau garni.
Bouchée à la St.-Germain.
Poulet rôti.
Salade.
Crème.
Dessert.

10) Eldorado in Leipzig.

Suppe, 2 Gerichte und Nachtisch 1 Mk.

Lebernocken-Suppe.
Ragoût fin, Kaviar, Große Krebse.
Pökel-Zunge } mit
Kalbskotelett } Steinpilzen.
Gekochter Schinken
mit Blumenkohl.
Kalbskopf en tortue.
Aal blau mit Zitrone.
Gansbraten.
Lenden-Braten.
Kalbskeule.

Kompott:

Apfelmus, Pflaumen, Birnen.

Salat:

Kartoffel-, Sellerie-, Bohnen-.

Apfel-Kuchen.
Butter, Schweizer und Holländer Käse.

11) Wirtshaus zum Grossen Kurfürsten in Berlin.

Gedeck 1,50 Mk,
10 Abonnement-Marken 12,50 Mk.

Consommé mit Omelette.
Legierte Sago-Suppe.
Rindsbrust mit Meerrettich-Sose.
Ölsardinen.
Sander gebacken mit Remolade.
Sprossenkohl mit Zunge.
Sahnen-Kartoffeln
mit gehacktem Kotelett.
Frieandeau gespickt.
Kasseler Rippespeer.
Sehnittäpfel.
Prünellen.
Sauere oder Pfeffer-Gurke.
Rapünzchen.
Spritzkuchen.
Butter und Käse.
Apfelsine.

12) Restaurant vom Hôtel de l'Europe in Warschau.

a) Gedeck zu 1 Rubel (2,50 Mk.).

Potage bisque aux tomates.
Consommé croûte-au-pot.
Petites pâtes.
Boeuf braisé aux légumes.
Escalope de veau,
purée de pommes de terre.
Selle de mouton à l'anglaise
à la Soubise.
Choux-fleurs à la polonaise.
Soudac frit au citron.
Pâte de gibier, sauce à la tartare.
Rôts: { Chapon. / Coq de bruyère. / Canard.
Salade d'escaroles.
Compote de fruits.
Salade de céleri français.
Salade de cresson.
Marmelade d'abricots.
Airelles. Gâteaux.

b) Gedeck zu 2 Rubel (5 Mk.).

Potage bisque aux tomates.
Consommé croûte-au-pot.
Petites pâtes.
Selle de mouton à l'anglaise
à la Soubise.
Saumon au beurre à la hollandaise.
Chaud-froid de grives,
sauce à la tartare.
Asperges à la polonaise.
Rôt: Dindon.
Salade de concombres.
Compote de fruits.
Omelette aux confitures.
Huîtres, langouste, homard,
crevettes.

13) Kaiser-Palast in Dresden.

a) Gedeck 1 Mk.

Bouillon mit Einlage.
Huhnsuppe.
Mayonnaise von Fisch.
Gebackener Sander mit Remolade.
Kalbsbrust mit Majoran-Sose.
Strassburger Kartoffeln
mit Rindsroulade.
Rindsbrust mit Spinat.
Ganspökelfleisch
mit Teltower Rübchen.
Klops mit Sardellen-Sose.
Kalbsnieren-Braten } *mit*
Kasseler Rippespeer } *Kompott*
Wildbraten } *oder*
Truthahn } *Salat.*
Westfälische Creme.
Butter und Käse.
1 Tasse Kaffee.

b) Gedeck 1,50 Mk.

Bouillon mit Einlage.
Huhnsuppe.
Mayonnaise von Fisch.
Gebackener Sander mit Remolade.
Aal auf Matrosenart.
Seezunge mit Remolade.
Karbonade mit Rosenkohl.
Kalbskopf en tortue.
Strassburger Kartoffeln
mit Rindsroulade.
Pökel-Zunge mit Meerrettich-Sose.
Hammel-Rippchen m. weissen Bohnen.
Kasseler Rippespeer } *mit*
Lammkeule } *Kompott*
Wildbraten } *oder*
Truthahn } *Salat.*
Westfälische Creme.
Butter und Käse.
1 Tasse Kaffee.

c) Gedeck 2 Mk.

Bouillon mit Einlage.
Huhnsuppe.
Mayonnaise von Fisch.
Aal blau nach Matrosenart.
Gebackener Sander mit Remolade.
Gebackene Seezunge dgl.
Kalbskopf en tortue.
Schweinslendchen mit Kraut.
Ganspökelfleisch
mit Teltower Rübchen.
Rindsbrust mit Spinat.
Kasseler Rippespeer } *mit*
Roastbeef englisch } *Kompott*
Puten-Braten } *oder*
Hirschkeule } *Salat.*
Westfälische Creme.
Butter und Käse.
1 Tasse Kaffee.

d) Gedeck 3 Mk.

Consommé.
Klare Schildkröten-Suppe.
Kalbskopf en tortue.
Aal kalt mit Remolade.
Gebackene Seezunge mit Remolade.
Pökel-Zunge mit Rosenkohl.
Spickgans mit Mischgemüse.
Hummer-Mayonnaise.
Fasan
Hirschkeule } *mit Kompott*
Roastbeef englisch } *oder Salat.*
Westfälische Creme.
Butter und Käse.
Früchte.

C) Speisen zu Einzel-Preisen.

1) Grand Hôtel in Berlin.

	₰
Consommé à la maréchale	20
Legierte Sago-Suppe	25
Kaviar-Brötchen	50
Karpfen blau mit Butter und Meerrettich	50
Rindsbrust mit Sardellen-Sose	40
Szrászy à la polonaise	50
Spinat mit Omelette	40
Maccaroni mit Schinken	40
Damwild-Braten	60
Saurer Rindsbraten	50
Frieandeau	50
Kompott oder Salat	15
Creme	30
Butter mit verschiedenem Käse	15
Nachtisch	30

2) Restaurant Marien-Garten in Leipzig.

Julienne-Suppe	10
Bierkaltschale	15
Roastbeef englisch mit Prinzess-Kartoffeln	50
Schnitzel mit Spargel-Gemüse	60
Roher Schinken dgl.	50
Lachs mit Butter	50
Ragoût fin en coquille	40
Frikassee von Huhn	50
Rehkeule mit Kompott und Salat	60
Schweinsrücken dgl.	50
Kirschkuchen	15
Kompott: Apfel-, Pflaumen-, Preisselbeeren-.	
Salat: Kartoffel-, Sellerie-, Grüner.	
Deutscher Käse mit Butter	15
Schweizer dgl.	25
Ziegen- dgl.	10
Radieschen mit Butter	25

3) Restaurant zum Prälaten in Berlin.

Bouillon	15
dgl. mit Ei oder Fleisch	25
Moek-turtle soup	20
Hecht grün	40
Rindsbrust mit Herings-Sose	30
Frikassee von Kalb	40
Kasseler Filet in Burgunder	40
Wildschweins-Roulade mit Remolade	40
Gemischtes Gemüse mit Brühwürstchen	40
Apfelreis mit Armen Rittern	30
Puten-Braten gefüllt	60
Kalbskeule	40
Frischer Rippespeer	40
Schmorbraten	40
Kompott:	
Apfelmus, Preisselbeeren	10
Geschälte Pflaumen	15
Senfgurke, Bohnen-Salat	10
Zitronen-Pudding	20
Verschiedene Käse mit Butter	20

4) Börsenhof-Restaurant in Hamburg.

Bouillon	50
Kartoffel-Suppe	50
Krebssuppe	60
Karpfen mit Butter und Meerrettich	150
Steinbutt mit Butter und Kartoffeln	125
Seezunge mit Salat	150
Roastbeef mit Püree	100
Hammelfleisch mit Savoyer Kohl	100
Ochsen-Zunge mit Maccaroni	125
Gulasch	80
Schweinsrippe mit Pickles-Sose	110
Kalbsgehirn gebacken m. Erbsen	100
Gansbraten	130
½ Küeken mit Spargel	110
Mettwurst mit Linsen	90
Kalbszunge mit Spargel	120
Filetsteak mit Champignons	140
Geflügel-Leber am Spiess	120
Frankfurter Wurst mit Sauerkohl	80
½ Küeken mit Kompott	110

5) Restaurant Zills Tunnel in Leipzig.

	ℳ
Legierte Gräupchen-Suppe	15
Schweinsknochen mit Meerrettich und Kloss	50
Pökel-Zunge m. Stangen-Spargel	60
Rindsrouladc mit Kartoffeln	50
Paprikahuhn	60
Karpfen blau mit Butter	50
Hamburger Kalbsrücken	60
Hammel-Keule	50
Roastbeef englisch	60
Enten-Braten	75
Erdbeeren oder Creme	15
Geräucherter Lachs mit Stangen-Spargel	100
Filet à la Westmoreland	125
Stangen-Spargel	50
Salz- oder Schmorkartoffeln	10

Kompotte:

Kirschen	15
Stachelbeeren	15

Salate:

Kartoffel-	10
Stauden-	15
Gurken-	15
Butter und Käse	15

6) Restaurant Frankenbräu in Stettin.

Legierte Suppe	25
Bouillon	20
Rindsbrust mit Bouillon-Kartoffeln	50
Ungarisches Kotelett	60
Wiener Schnitzel	60
Rumpsteak	75
Leber à la Nelson	75
Vealsteak mit Sardellen	85
Rindsfilet mit Kartoffeln	100
dgl. mit Hindernissen	125
Farcierter Braten	60
Fricandeau in Madeira	75
Hammel-Rücken	75
Hecht grün	60

	ℳ
Johannisbeeren	20
Kirschen	20
Gurken-Salat	20

Käse:

Schweizer mit Butter	30
Deutscher dgl.	25
Holländer dgl.	30
Tilsiter dgl.	30
Brie- dgl.	
Straßburger Schachtel-	30
Neufschateller	40
Roquefort-	40

7) Restaurant Forkel in Leipzig.

Bouillon mit Eier-Plinsen	15
Rindsbrust mit gemischtem Gemüse	60
Gefüllte Taube mit Spargel-Gemüse	70
Maccaroni verkrustet in Muschel	30
Schweinskotelett à la Robert	50
Pfefferfleisch	60
Karpfen blau mit Butter	85
Backfisch mit Salat	40
Rindsbraten m. gebackenem Kloss	85
Hammel-Viertel	85
Pökel-Rippchen	85
Gansbraten	100
Hammel-Lendchen mit feinen Kräutern	75
Gansleber mit Zwiebeln	75
Reisapfel mit Fruchtsosc	15
Torte	20
Feines gemischtes Obst	15
Rettich und Butter	15

Käse und Butter:

Schweizer	15
Deutscher	15
Limburger	15
Neufschateller	15

Nachtisch:

Knackmandeln und Rosinen	25
1 Stück Torte	20
1 Stück Kuchen	20

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Kompott:	
Apfelmus	
Preisselbeeren	
Birnen	
Prünellen	
Salat:	
Kartoffel-	
Sellerie-	
Stauden-	
Roter Rüben-	

8) Restaurant Kneist in Dresden.

	₰
Legierte Blumenkohl-Suppe	35
Bouillon-Suppe mit Eier-Gelee	20
Ragoût fin en coquille	40
Roastbeef englisch mit Klössen	100
Pökel-Zunge mit Rosenkohl	100
Huhn mit Reis	100
Schnitzel mit Stangen-Spargel	125
Fareiertes Kotelett mit Spargel und Morcheln	85
Kalbskopf en tortue	100
Frikassee von Huhn	100
Hammel-Ragout	85
Tourne-dos aux champignons	125
Schweinskeule	85
Truthahn	100
Hasen-Braten	125
½ Haselhuhn mit Kraut	125
Steinbutte mit Butter	100
dgl. vom Rost	125
Seezunge gebacken	100
dgl. mit Weisswein	125
Karpfen blau	100
Kompott:	
Preisselbeeren	30
Mirabellen	30
Apfelmus, Pflaumen	30
Erdbeeren	40
Salat:	
Sellerie-, Kartoffel-	30
Grüner, Roter Rüben-	30
Käse:	
Schweizer mit Butter	25
Deutscher dgl.	25
Cheshire- dgl.	35
Neufschateller dgl.	35
Roquefort- mit Butter	35
Brie- dgl.	35
Fürst Pückler	40

9) Restaurant Stephan in Leipzig.

Gedeck: Suppe, ²/₂ Portionen und Nachtisch 1,25 Mk.
Gedeck: Suppe, ½ Portion und Nachtisch 0,75 Mk.
11 Speise-Marken im Abonnement 10 Mk.

	₰
Reissuppe	15
Backfisch m. Butter u. Kartoffeln	50
Rindfleisch mit Nudeln	50
dgl. mit Meerrettich-Sose	50
Schnitzel mit Teltower Rübchen	50
Leber gebacken mit Weinkraut	50
Königsberger Klops	50
Kalbsnieren-Braten	50
Hammel-Keule	50
Gefüllter Kapaun	50
Hasen-Braten mit Weinkraut	100
Windbeutel	10
Käse:	
Schweizer mit Butter	
Bayrischer dgl.	
Limburger dgl.	
Ziegen- dgl.	
Deutscher dgl.	
Kräuter- dgl.	
Harzer dgl.	
Edamer dgl.	
Salat:	
Grüner	
Kartoffel-	
Roter Rüben-	
Sellerie-	
Senf- und Pfeffer-Gurken	
Sauere Gurken	
Kompott:	
Preißelbeeren	
Pflaumen	
Apfelmus	
Prünellen	
Birnen	
Kirschen	

10) Baarmanns Restaurant in Leipzig.

Preise einschließlich Suppe.
Ohne Bier oder Wein 15 Pf. extra.

	ℳ
Sago-Suppe	
Julienne-Suppe	
Mock-turtle soup	*50*
Rostbraten mit Klössen	*85*
Büchelsteiner Fleisch	*85*
Mayonnaise von Fisch	*40*
Roastbeef vom Spiess	*100*
Rindfleisch mit Meerrettich-Sose	*85*
dgl. mit Bouillon-Kartoffeln	*85*
Schnitzel mit Teltower Rübchen	*100*
Pommersche Gansbrust dgl.	*100*
Rauchfleisch mit Kohlherzchen	*85*
Gebackene Kalbsleber dgl.	*85*
Bratwurst mit Sauerkraut	*85*
dgl. mit Stangen-Spargel	*60*
Frischer Rheinlachs mit Butter	*100*
Schellfisch dgl.	*85*
Sauerbraten mit Klössen (mit Kompott oder Salat.)	*85*
Gefüllter Truthahn (mit Kompott oder Salat.)	*100*
Renntier-Keule (mit Kompott oder Salat.)	*100*
Kalbskeule (mit Kompott oder Salat.)	*85*
Gebirgs-Forellen nach Grösse	
1 Dutzend holländ. Austern	*300*
½ frischer Hummer mit Remolade	*175*

Käse:

Schweizer mit Butter	15
Limburger dgl.	15
Ziegen- dgl.	15
Deutscher dgl.	15
Harzer dgl.	15
Cheshire- dgl.	30
Neufschateller dgl.	30
Camembert- dgl.	30
Roquefort- dgl.	30

Salat:

Stauden-	25
Kartoffel-	15
Roter Rüben-	15
Sellerie-	15
Gurken-	15

Kompott:

	ℳ
Preißelbeeren	15
Pflaumen	15
Apfelmus	15
Prünellen	15
Kirschen	15

11) Hotel Demnitz in Loschwitz bei Dresden.

Fenchel-Suppe	*20*
Rindfleisch	
Gebratenes Rindslendenstück mit Kartoffeln	125
dgl. mit 2 Eiern	150
dgl. mit Champignons	150
Beefsteak mit Hindernissen	175
Rumpfstück mit Kartoffeln	100
Wiener Schnitzel mit Kartoffeln	75
Paprika-Schnitzel dgl.	100
Holsteiner Schnitzel	100
Wiener Rostbraten mit Kartoffeln	100
Hammel-Rippchen dgl.	125
Rheinlachs mit Butter	*100*
Steinbutte dgl.	*85*
Kalbskotelett m. Stangen-Spargel	*85*
Hammel-Kotelett mit grünen Bohnen	*100*
Ragoût fin en coquille	*40*
Brisoletten mit Rotkraut	*60*
Huhn mit Gemüse	*85*
Junges Backhuhn mit Gemüse	*100*
Gansbraten mit Rotkraut	*100*
Hammel-Keule	*60*
Schweinskeule	*60*
Rindsbraten	*60*
Russischer Pudding	*20*

Früchte:

Pflaumen	*20*
Birnen	*20*
Preisselbeeren	*20*
Kirschen	*20*

Salat:

Gurken-	*20*
Bohnen-	*20*
Stauden-	*20*
Kartoffel-	*15*

12) Helbigs Etablissement in Dresden.

	₰
Klare Suppe, Bouillon	25
Legierte Suppe mit Reis	25
Schleie blau mit Butter	100
Karpfen dgl.	100
Aal dgl.	100
Wiener Schnitzel mit Kartoffeln	80
dgl. mit Gemüse	100
Schnitzel au naturel	100
Kalbskotelett mit Kartoffeln	85
Hammel-Kotelett mit Kartoffeln	125
Rumpsteak mit Kartoffeln	100
Beefsteak von Filet mit Kartoffeln	125
Filet sauté au madère	150
dgl. mit Champignons	150
dgl. mit Trüffeln	175
Rindfleisch mit Spinat	60
Pökel-Zunge m. Schoten u. Möhren	100
Paprikahuhn	85
Schweinslendchen auf Westmorelandart	100
Hirschstück mit Champignons	100
Gebackene Kalbsleber mit Püree	75
Charivari	15
Kalbsniere	85
Fleischklösschen mit frischem Morchel-Gemüse	125
Schweinsrücken	75
Kapaun	100
Hirschfricandeau	100
Kalbskeule	75

Eier-Speisen:

Omelette au naturel	60
dgl. gefüllt oder aux fines herbes	75
Schiller-Locken	30

Gemüse:

Schoten und Möhren	25
Frischer Stangen-Spargel mit Butter	75

Kompott:

Gemischtes	30
Preisselbeeren	25
Kirschen, Pflaumen	25
Apfelmus	30

Salat:

	₰
Gurken-	30
Stauden-	25
Kartoffel-	20
Sauere Gurke	10
Pfeffer-Gurke	15
Senfgurke	20
Znaimer Gurken	20
Mixed pickles	50

Käse:

Neufschateller	mit Butter und Brot.	40
Roquefort-		40
Camembert-		40
Holländer		40
Ramadou-		30
Schweizer		30
Ziegen-		25
Kuh-		25
Olmützer Schafkäse		25
Liptauer		40

13) Panorama-Restaurant in Leipzig.

Suppen:

Fleischbrühe in Tasse	15
dgl. mit Ei	25
dgl. mit Rindfleisch	30
dgl. mit Reis	15
Ital. Hohlnudel-Suppe	15

Vorspeise:

Sauere Flecke (braun)	40

Zwischen-Speisen:

Rindsbrust m. Rosinen-Tunke	40
Gedämpfte Rindskeule	40
Hammel-Keule	40
Kalbskeule	45
Schweinsrücken	40
Esterházy-Braten mit Brei	50
Kalbsleber auf Tiroler Art	50
Königsberger Klops	40

Gemüse:

Blumenkohl	25
dgl. mit Pökel-Zunge	55
Gebratene Schweinsrippchen mit Rotkraut	55
Rindfleisch m. Petersilien-Gemüse	45
Kartoffelbrei	15

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Beilagen:	₰
Wurst oder Schinken kalt	20
Rindfleisch	25
Pökel-Zunge	*35*
Fische:	
Hecht mit Butter	*50*
3 grosse Oder-Krebse	*60*
Kabeljau mit Butter	*45*
Braten:	
Kalbsnieren-Braten	50
Rindsschmorbraten	40
Hammel-Braten	40
Schweinsrücken	40
Junge Gans	*75*
¼ Ente	*90*
½ Hähnchen	*90*
½ gefüllte Taube	*50*
Eingesetztes Obst:	
Pflaumen, getrocknete	15
dgl. eingelegte	
Mirabellen	
Prünellen	
Apfelmus	15
Kirschen	15
Preißelbeeren	
Heidelbeeren	
Stachelbeeren	
Erdbeeren	
Pfirsiche	
Aprikosen	
Grüne Pflaumen	
Birnen	15
Feines gemischtes	50
Salate:	
Kartoffel-	15
Sellerie-	15
Kopf-	
Grüner	15
Gurken-	20
Erfurter Kresse	
Rapünzchen-	
Endivien-	
Bohnen-	15
Spargel-	
Sauere Gurke	15
Pfeffer-Gurken	15
Senfgurke	15
Mehlspeise:	
Schokoladen-Auflauf	*20*

Nachtisch:	₰
Knackmandeln und Rosinen	30
Frisches Obst	30
1 Stück Torte	20
1 Stück Kuchen	20
Käse mit Butter:	
Deutscher, Schweizer	15
Limburger	15
Schloß-	20
Münchener Bierkäse	20
Edamer	25
Neufschateller	25
Gervais-	30
Cheshire-	30
Camembert-	30
Liptauer	35
Roquefort-	30
Radiesehen mit Butter	*25*

14) Kaiser-Palast in Dresden.

Suppen:	
Bouillon	20
dgl. mit Ei	25
dgl. mit Einlage	*20*
Hühnsuppe	*20*
Fische:	
Aal auf Matrosenart	*60*
Gebackener Sander, Remolade	*60*
Gebackene Seezunge dgl.	*100*
Mayonnaise von Fisch	*50*
Verschiedene Fleischgerichte:	
Kalbskopf auf Schildkrötenart	*85*
Strassburger Kartoffeln mit Rindsroulade	*60*
Ochsenschwanz in Madeira	*60*
Pökel-Zunge m. Meerrettich-Sose	*85*
Kalbsbrust mit Majoran-Sose	*60*
Bratwurst mit Kartoffelmus	*40*
Zungen-Ragout	*75*
Kalbshaxe mit Salat	*75*
Klops mit Sardellen-Sose	*40*
Schweinslendchen mit Kraut	*85*
Gemüse mit Beilagen:	
Rindsbrust mit Spinat	*60*
Ganspökelfleisch mit Teltower Rübchen	*60*
Hammel-Rippchen, Bohnen	*60*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Karbonade mit Rosenkohl	60
Pökel-Zunge mit Schoten	60
Geräucherter Lachs mit Spargel	125

Braten:

Kalbsnieren-Braten	60
Puten-Braten	100
Kasseler Rippespeer	60
Englisches Roastbeef	85
Lammkeule	60
Hirschkeule	85

Verschiedene Speisen:

Wiener Schnitzel paniert	75
dgl. au naturel	100
Paprika-Schnitzel	100
Holsteiner Schnitzel	100
Kalbskotelett au naturel	100
Vealsteak	125
Kalbsfilet mit Champignons	150
Hammel-Kotelett au naturel	125
Filet-Beefsteak mit Kartoffeln	125
Rumpsteak	100
Wiener Rostbraten	100
Zigeuner-Rostbraten	100
Deutsches Beefsteak	60
Filet sauté aux champignons	150
Tourne-dos aux champignons	175

Vom engl. Roast (Grill):

Rumpsteak	100
Filet-Beefsteak	125
Hammel-Koteletten (2 Stück)	125
Hammel-Rückenstück	125
Kalbskotelett au naturel	100
Kalbsrückenstück	125
Entre-côte à la maître	300
dgl. à la jardinière	400
Chateaubriand (f. 2 Personen)	300
dgl. à la béarnaise	400
dgl. à la jardinière	400

Mehl- und Eier-Speisen:

Omelette au naturel	75
Eier-Kuchen	60
Speckpfannkuchen	75
Ham and eggs	75
Westfälische Creme	20

Gemüse:

Spinat	20
Teltower Rübchen	25
Weisse Bohnen	20
Rosenkohl, Schoten und Möhren	25
Stangen-Spargel	100

Kalte Speisen.

Kaiser-Palast-Brötchen	75
Astrachaner Kaviar	150
Mayonnaise von Fisch	75
dgl. von Hummer	100
Beefsteak à la tartare	75
Gemischter Aufschnitt mit Butter und Brot	75
Russischer Salat	50
Ölsardinen, 3 Stück	50
Sardellen mit Essig und Öl	50
Sülze dgl.	30
Sülzkotelett	60
Ochsenmaul-Salat	40
1 Dutzend English natives	400
1 Dutzend Pa. holl. Austern	275
½ frischer Hummer, Remolade	200

Kompott:

Preisselbeeren	20
Pflaumen, Kirschen	25
Birnen, Reines-claude	30

Salate:

Sellerie-, Endivien-	25
Kartoffel-	15
Bohnen-	20
Saure Gurke, Pfeffer-Gurken	15
Senfgurke, Znaimer Gurken	20

Käse:

Kuh- oder Ziegen-	30
Schweizer	30
Holländer	30
Harzer	30
Ramadou-	40
Neufschateller	40
Camembert-	50
Roquefort-	50
Liptauer garniert	40

Obst:

Äpfel und Nüsse	50
Rosinen und Knackmandeln	50
Apfelsinen	50
Gemischte Früchte	75

Stamm-, Abend- und Tages-Karten.

A) Stammkarten.

1) Restaurant zum Prälaten in Berlin.

	ℳ
Rheinlachs in Butter	125
1/4 *Ente mit Schmorkohl*	100
Kapaunbrust mit Champignons	125
1/2 *Schnechuhn*	90
1/4 *Kapaun*	75
Pute gefüllt	100
Gespicktes Rindsfilet	100
Kalbsnieren-Braten	90
Kalbsfricandeau mit Champignons	100
Hirschkeule	100
Eisbein mit Sauerkohl	80
Pökel-Schweinszunge dgl.	75

2) Restaurant Forkel in Leipzig.

Fasan mit Sauerkraut		60
Bratwurst mit Salat		50
Pökel-Rippchen mit Spinat		50
Rühreier mit Pökling		50
Backfisch mit Salat		30
Gans in Gelee mit Bratkartoffeln		60
Hammel-Kotelett à la maître d'hôtel		75
Kalbskotelett	*mit*	100
Pökel-Zunge	*Stangen-*	100
Geräucherter Lachs	*Spargel*	100
Pommersche Gansbrust	*oder Steinpilzen*	100
Spiegel-Eier mit Spinat		50
Ragoût fin		30
Regensburger Würstchen		35
Wiener Würstchen		25

3) Café Königin-Olga-Bau in Stuttgart.

	ℳ
Geräucherter Lachs mit grünen Erbsen	120
Forellen blau mit Butter	175
Roastbeef mit Pürce	100
Ripple mit Kraut	80
Kalbskopf auf Schildkrötenart	120
Kalbsleber aux fines herbes	80
Gebackenes Hirn mit Remoladen-Sosc	100
Kalbsgulasch	80
1/2 *Hahn*	150
Wildschwein in Gelee	90
Briesle mit Champignons	120
Huhn mit Reis	100
Kalbskotelett mit Madeira-Sosc.	100
Hammel-Kotelett mit Bohnen	120
Schweinskotelett	100
Omelette mit Nieren	100

4) Hotel Stadt Nürnberg in Leipzig.

Junges Hähnchen	90
Gansbraten	80
Hammel-Kotelett mit grünen Bohnen	75
1/2 *Filet mit Champignons*	75
Junge Taube gefüllt	60
Gefüllte Kalbsbrust	60
Kalbskotelett mit Gemüse	75
Frikassee von Kalbfleisch	50
Gebackener Kloss mit Ei	50
Ragoût fin	40
Hummer-Mayonnaise	60

5) Weinhaus zum Dürkheimer, Ausstellung 1897 in Leipzig.

	ℳ
Bouillon mit Einlage	
Blumenkohl-Suppe	
Mock-turtle soup	60
Ragoût fin en coquille	50
Pfefferfleisch	75
Pökel-Rindszunge mit Schoten und Spargel	100
Kalbsrücken mit Champignons	75
Geflügel-Leber dgl.	100
Gebackenes Kalbsbrösclien mit Schoten	125
Rehfilet mit Trüffeln	125
½ Hamburger Huhn mit Stauden-Salat	125
Gespiekter Rindssehmorbraten	75
Rehkeule } *mit Kompott*	100
Nieren-Braten } *oder Salat*	75
Hammel-Kotelett mit Bohnen	100
Sander mit Butter	

6) Restaurant Impérial in Chemnitz.

Sander	40
Hecht mit Butter	40
Aal in Gelee	50
Karpfen polnisch	60
Gulasch	
Leber gedämpft	
Weisskraut gefüllt	
Kalbsbrust dgl.	
Hammel-Nieren geröstet	
Kalbsgehirn gebacken	
Zunge dgl.	
Kalbsmilch	40
Kalbskotelett	40
Hammel-Kotelett	40
Schweinskotelett	40
Kalbsbraten	60
Rindsbraten	60
Schweinsbraten	60
Gansbraten	60
Pudding	30

7) Restaurant Burgkeller in Leipzig.

	ℳ
Hammel-Keule mit Thüringer Kloss	50
Hammel-Roulade dgl.	50
Sander mit Butter	50
Aal blau mit Zitrone	50
Klopsbraten mit Kartoffeln	40
Gebackene Kalbsbrust mit Salat	40
Rehkeule mit Kompott	60
Spiegel-Eier mit Spinat	50
Paprikahuhn	50
Pfefferfleisch mit Kartoffeln	40
Hirschfricandeau mit Stauden-Salat	60
Rindssclmorbraten	50
Gebeiztes Sehweinslendchen	50
Beefsteak deutsch	40
Pökel-Braten mit Salat	50
½ Filet-Beefsteak	60

8) M. Hoffmanns Tucher-Ausschank, Ausstellung 1897 in Leipzig.

Warme Speisen.

Frische Rindsbrust m. Kartoffeln à la maître d'hôtel	75
Hammel-Keule, Sehnittbohnen	75
Serbisches Reisfleisch	75
Schweinsknoehen mit Meerrettich	60
Prager Schinken mit Kartoffel-Salat	85
Königsberger Klops	60
Frankfurter Wurst mit Kraut	60
Majoran-Würstehen mit Salat	50
Maccaroni mit Schinken	60
Hecht mit Butter	75
1/1 Rebhuhn mit Kraut oder Apfelmus	150
Schweinsrücken	75

Kalte Speisen.

Bratwurst mit Butter	50
Schweinskeule dgl.	75
Frische Sülze mit Remolade	40

9) Panorama-Restaurant in Leipzig.

	ℳ
Kalbskeule mit Salat	50
Bratwurst mit bayrischem Kraut	50
Königsberger Klops	50
Pfefferfleisch	50
Sander mit Butter	50
Gansbraten	85
½ gefüllte Taube	50
Hasen-Braten	85
Rehlende mit Champignons	125
Frankfurter Wurst mit Kraut	50
Gans in Sulz	75
Aal dgl.	50
Gansfett-Semmchen	25

10) Restaurant Schloss Ritterstein in Leipzig.

		ℳ
Mayonnaise von Fisch		50
Sander mit Butter u. Kartoffeln		50
Junge Ente mit Krautklössen		75
Rindfleisch mit Gräupchen und Kohlrabi		40
Schnitzel / *Brisoletten*	*mit jungen Möhren*	60 / 50
Schinken in Burgunder mit Kartoffeln		50
Pfefferfleisch mit Kartoffeln		40
Kalbsgekröse dgl.		40
Pökel-Rindsbrust mit Meerrettich		40
Paprikahuhn mit Kartoffeln		50
Geräucherter Lachs / *Roher Schinken*	*m. Stangen-Spargel*	60 / 60
Pökel-Rippchen mit Meerrettich und gebackenem Kloss		50
dgl. mit Sauerkraut		50
Regensburger Würstchen mit Meerrettich		35
dgl. mit Kraut		40
Hammel-Keule / *Gansbraten* / *Rindslende* / *Gehackte Lende*	*mit Kompott oder Salat*	50 / 60 / 60 / 40
Frische Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut		50

11) Tucher-Palast in Berlin.

	ℳ
Bauern-Gulasch	90
Gerösteter Kalbsbregen mit Ei	100
Hammelfleisch mit Bruchbohnen	100
Blanquette von Kalb	100
Pfifferlinge mit Brisoletten	100
Beefsteak à la Lindström	100
Esterházy-Rostbraten	100
Kalbskopf auf Schildkrötenart	125
dgl. mit Essig-Sose	125
½ Backhuhn mit Schoten	125
Kalbsmilch à la financière	125
Rindsbrust au gratin	100
Kalbsniere geschwungen	125
Hammel-Filet à la chasseur	125
10 Froschkeulen mit Remolade	75
Rindszunge mit Madeira	100
½ Haselhuhn	100

12) Hotel Stadt Hamburg in Leipzig.

	ℳ
Sandre au four	75
Lachs mit Butter	75
Mayonnaise von Fisch	50
Hühnsuppe	75
Rindsbrust mit Senfsose	50
Ragoût fin	40
Schinken mit Maccaroni	60
Paprikahuhn	60
Ungarisches Sahnen-Kotelett	75
Hühnfrikassee	75
Frankfurter Wurst mit Sauerkraut	50
Hammel-Rücken mit Kompott	75
Kalbsnieren-Braten m. Kompott	75
Schweinsrücken mit Kompott	60
Renntier-Keule mit Kompott	75
3 frisch gesottene Eier mit Kopfsalat	75
Fasan mit Sauerkraut	100

13) Hotel zum grünen Baum in Leipzig.

	₰
3 Stück grosse Oder-Krebse	60
Roastbeef m. Prinzess-Kartoffeln	60
Frikassee von Huhn	60
Kasseler Rippespeer mit Salat	60
Gansbraten mit Kompott	80
Spiesser-Keule dgl.	60
Ragoût fin	40
Pökel-Rindszunge mit Madeira	50
Mock-turtle-Ragout	50
Sülze mit Remolade	40
Mayonnaise von Fisch	50
ff. Neunaugen, 1 Stück	30
Regensburger Würstchen mit Kraut	40
dgl. mit Meerrettich	35

14) Kleines Rauchhaus in Dresden.

	₰
Gebackene Scezunge m. Remolade	40
Kabeljau mit Senfbutter	40
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	35
Münchener Bierfleisch	40
Gebackene Kalbsfüsse mit Kartoffel-Salat	40
Hamburger Schweinsgulasch	50
Königsberger Flecke	40
Ungarischer Gulasch	30
Schweinsrücken mit Weinkraut	60
Geflügel-Leber mit Zwiebeln	60
Gedünstetes Rostbratel	75
Rauchfleisch mit Erbspüree	60
Schinken in Brotteig mit Kartoffel-Salat	35
Wildragout mit Knödel	40

15) Central-Hotel in Leipzig.

Central-Hotel-Kotelett von Hammel oder Kalb (auf dem Rost gebraten)	125
Sülzkotelett	75
Delikateß-Aufschnitt	125
Gans in Gelee mit Bratkartoffeln	100
Beefsteak à la Meyer	150
Hasen-Läuftchen mit Salat	60
Gefüllte Kalbsbrust	90
Pökel-Rippchen mit Meerrettich	75
Galantine von Gansleber	75
¼ böhmischer Fasan	125
¼ kalter Fasan	100
Spinat mit Ei und Würstchen	60
18 Stück Pfahlmuscheln	60

B) Abend-Karten.

1) Restaurant zum Lothringer in Wien.

	kr.
½ Backhuhn	45
Schlussbraten	40
Englisches Roastbeef	40
Schöpsschlegel	45
Rindsbraten	40
Rindfleisch mit italischer Sose	50
Briesrose grilliert	30
Schweinsgulasch	25
Geröstetes Kalbfleisch	25
Debreczineer Gulasch	25
Pilslingei	30
Leber à la glace	25
Schweinsnierndl	30
Schweinshirn	30
Carfiol mit Butter	35
Risi-pisi mit Parmesan	25
Kalbsohr-Wurzel	20
Kaltes Roastbeef	40
Kaltes Kälbernes	40
Ungarisches Rebhuhn	1.
Schweinssülze	1.
Mayonnaise von Krebsen	5

2) Börsenhof-Restaurant in Hamburg.

— Gedeck 1,50 Mk. —

Bouillon in Tasse.
Krebssuppe.
Karpfen mit Butter u. Meerrettich.
Kücken.
Schweinsbraten.
Kompott und Salat.
Früchte oder Butter und Käse.

	ℳ
Bouillon	50
Krebssuppe	60
Reissuppe	50
Rindsfilet mit Champignons	125
½ Kücken mit Spargel	110
Deutsches Beefsteak mit Gemüse	110
Mettwurst mit Linsen	90
Kalbsgehirn gebacken mit Remoladen-Sose	120
Schweinsbraten mit Kartoffel-Salat	100
Gausbraten	130
Gansleber	120
½ Kücken mit Kompott	110
Lieder ohne Worte	150
Seezunge mit Salat	150
Karpfen mit Butter u. Kartoffeln	150
Steinbutte mit Butter und Kartoffeln	125
Herings-Salat	50
Italischer Salat	60

3) Restaurant Gerhardt in Kassel.

	ℳ
Tages-Suppe	25
Gebackene Seezunge	150
Kalbskotelett	125
Beefsteak	130
Rumpsteak	120
Vealsteak mit Champignons	150
Sahnen- oder Paprika-Schnitzel	100
Wiener Schnitzel	100
Schweinskotelett	100
Filet à la Nelson	150
dgl. mit Champignons	150
Gansbraten	125
Rebhuhn mit Kraut	150
Hasen-Braten	150
Bratwurst mit Rotkohl	100
Schnitzel mit Erbsen u. Möhren	100
Gansleber	85
Frankfurter Würstchen m. Kraut	70
Kasseler Würstchen mit Salat	40
Kalbfleisch à la Marengo	100
Gulasch	100
Kalbsrücken	125
Irish stew	100
Fricco spanisch	100
Preisselbeeren	40
Birnen	40
Apfel-Kompott	40
Sellerie-Salat	40
Endivien-Salat	30
Kopfsalat	25
Feldsalat	30

4) Weinrestaurant Hoevel in Köln a. Rh.

a) Gedeck 1,50 Mk.

Ölsardinen.
Schweinsrücken mit Savoyer Kohl.
Schnitzel mit Salat.
Törtchen.

b) Gedeck 2 Mk.

Hummer-Mayonnaise.
Geschwungenes Filet à la béarnaise mit Erbsen.
Feldhuhn mit Kompott.
Obst.

Salm mit holländischer Sose	140
Seezunge gebacken mit Remoladen-Sose	140
Sander mit Butter	100
Schleie blau	100
Kalbskopf auf Schildkrötenart	60
Kalbszunge mit Champignons	80
Gansleber-Pastete	125
Schweinsrücken mit Savoyer Kohl	80
Stangen-Spargel mit Schinken	150
Omelette mit Champignons	80

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
½ *Feldhuhn mit Sauerkraut und Püree*	90
Rumpsteak à la béarnaise mit Bratkartoffeln	90
½ *Hahn mit Erbsen*	100
Hasen-Braten mit Kompott	150
Feldhuhn mit Kompott	180
Aufschnitt mit gemischtem Salat	80
Radieschen	30

5) Restaurant Weihenstephan in Dresden.

Warme Speisen.

Fleischbrühe (Bouillon) mit Ei	25
Wiener Würstchen	30
Aal mit Salat	40
ff. Forelle	120
Backfisch mit Salat	30
ff. Schleie	100
Glasierte Kalbsbrust	30
Deutsches Beefsteak	30
Paprikafleisch	30
Bratwurst mit Sauerkraut	40
Wiener Schnitzel mit Kartoffeln	50
Kalbsrippchen dgl.	50
Gehacktes Rindsstück mit Kartoffeln	50
Kalbsrippchen dgl.	50
Schinken in Brotteig mit Kartoffeln	35
Gebratenes Rindslendenstück mit Kartoffeln	75

Kalte Speisen.

Astrachaner Kaviar	100
Kaviar-Semmel	50
Lachssemmel	50
Aal in Gelee	60
Rostbraten m. Kräuter-Tunke	60
Fisch in Öltunke	60
Hummer dgl.	75
Frische Sülze	30
Russischer Salat	50
Kalter Aufschnitt	60
Limburger, Ziegen- oder deutscher Käse mit Butter	25

6) Restaurant Kaiserhof in Frankfurt a. M.

Warme Speisen.

	ℳ
Suppe	40
Blaufelchen gebacken mit Butter und Kartoffeln	130
Sander mit Butter u. Kartoffeln	140
Seezunge gebacken	160
dgl. in Weisswein	220
Kalbskotelett mit Erbsen	120
Hammel-Kotelett mit Bohnen	140
Fricandeau mit Püree	120
Roastbeef mit Bratkartoffeln	140
Kalbskotelett vom Rost	110
Geschwungenes Filet mit Champignons	200
Doppel-Rindslendenstück garniert	450
Entre-côte à la sauce bordelaise	180
dgl. à la béarnaise	200
Rumpsteak mit Kräuter-Butter	120
Beefsteak vom Rost	140
Tourne-dos à la cardinale	180
Kalbskopf auf Schildkrötenart oder mit Essig-Sose	150
Kalbsmilch à la financière	180
Hasen-Braten mit Kraut, Kompott oder Salat	170
1 gefüllte Taube	120
1 junges Feldhuhn mit Kraut	220
Rehkotelett mit Trüffeln	200
1/1 *Hahn 250,* ½ *Hahn*	130
.....	
.....	
.....	

Kalte Speisen.

Herings-Salat	70
Kaviar, per Portion	170
Pommersche Gansbrust	150
Schinken gekocht 110, roh	120
Roastbeef englisch	120
Ochsen-Zunge	140
Mayonnaise von Hummer	150
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	60
.....	
.....	
.....	

7) Simmers Weinrestaurant in Leipzig.

Kraftbrühe mit Gemüse	50
Echte Schildkröten-Suppe	75
Legierte Reisschleim-Suppe	50
Forelle blau mit frischer Butter	200
Seezunge gebacken, sauce à la tartare	150
Steinbutt mit Hummer-Sose	150
Sander m. holländischer Butter-Sose	125
Schleie blau mit Butter	125
Karpfen blau mit Meerrettich	125
1 Dutzend Pfahlmuscheln	60
Austern-Ragout in Kästchen	75
Kalbsleber gebacken mit Zwiebeln	75
Paprika-Schnitzel mit Reis	75
Schweinskotelett mit Sauerkraut	75
Irish stew	100
Rindsbrust auf italische Art	100
Hammel-Kotelett à la Nelson	125
Kalbskotelett mit bayrischen Steinpilzen	125
2 Hasen-Läuftchen m. Rotkraut	100
Hasen-Rücken dgl.	150
Kalbskopf auf Schildkrötenart	125
Pökel-Zunge m. Stangen-Spargel	150
Fünf-Minuten-Fleisch	125
½ junges Schneehuhn mit Sauerkraut	125
1 Wachtel mit Sauerkraut	125
Salmi von Rebhuhn	125
Rehkeule mit Kompott	125
Wildfilet à la chasseur	150
Tourne-dos à la Meyerbeer	150
Eier à la Caprivi	125

Vom Grill:

Sportsteak	250
Sirloinsteak	125
Filetsteak	150
Hammel-Rippchen	150
1 Dutzend pa. holländische Austern	250
Roastbeef mit Remolade	125
Gansleber-Terrine	250
Russische Eier	100
Frische Sülze mit Remolade	75
Italischer Salat	100
Englischer Sellerie	75
Frische Leberwurst mit Sauerkraut	75
Frische Ananas	75

8) Hotel-Restaurant Kaiserhof in Köln a. Rh.

Filet-Beefsteak	120
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
Rumpsteak mit Meerrettich	100
dgl. à la Westmorland	150
Kalbskotelett mit Erbsen	100
Kaiserhof-Kotelett	120
Schnitzel mit Salat	100
dgl. à la Holstein	120
Hammel-Kotelett à la maître d'hôtel	130
Schweinskotelett nach Husarenart	100
Vealsteak mit Sellerie-Salat	120
Schinken mit Stangen-Spargel	150
Frankfurter Wurst mit Sauerkraut und Püree	60
Schälrippchen mit Sauerkraut und Püree	100
Schmorbraten mit Macearoni	100
Schweinsrücken mit gemischtem Salat	100
Kalbsschulter-Braten mit Püree	100
Hammel-Rippchen mit Rüben	100
Hammel-Ragout auf französische Art	80
Kalbsfrikassee mit Reis	80
Bücheltsteiner Fleisch	80
Gebackene Leber mit Kartoffel-Salat	80
Kalbskopf auf Schildkrötenart	80
Frische Champignons in Muschel-Schale	50
Bücking mit Eiern	70
Rheinsalm mit Butter und Kartoffeln	150
Seezunge gebacken mit Remoladen-Sose	125
Hecht mit Butter u. Kartoffeln	100

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Schellfisch m. Butter u. Kartoffeln	90
Steinbutt dgl.	140
Kaltes Kalbskotelett mit Salat	80
Kaltes Schweinskotelett dgl.	80

Geflügel und Wild:

Hirschbraten mit Kompott	120
½ *Hahn*	125
½ *Kapaun*	140
Gefüllte Taube	120
¼ *Ente*	125

Salat:

Kopf-	30
Gurken-	30
Endivien-	30
Bohnen-	30
Feld-	30
Kartoffel-	20
Verschiedene Kompotte	30

9) Central-Halle in Königsberg i. Pr.

Warme Speisen.

	₰
Große Tasse Bouillon	25
Weißkohl-Suppe	30
Filet-Beefsteak	
Beefsteak mit Ei	
dgl. mit Sardellen	
Schweinsrücken sauer	60
Kalbsbraten	60
Hammel-Braten	60
Hammel-Rücken	70
Beefsteak mit Spargel	90
Karbonade mit Kohlrabi	70
Dampfbeef	70
Geschmorte Spannrippchen	60
Hammel-Kümmelfleisch	60
Kalbfleisch mit Majoran-Sosc	60
Gebratenes Hammelfleisch	60
Pfefferklops	60
Pökelfleisch mit Senfsose	60
Fleischpastete mit Pilzsose	60
Ungarisches Schweinskotelett	60
Kalbsniere mit feinen Kräutern	70
Macearoni mit kalter Beilage	60
Bratleber mit Kartoffel-Salat	60
Lachs mit Bratkartoffeln	80
Bratlachs mit Schmantsalat	80
Schleie in Dillsose	60
Frankfurter Wurst mit Sauerkohl	50
Jauersche dgl.	40
Matjes-Hering mit Kartoffeln und Butter	50

Kalte Speisen.

		₰
Gekochter Schinken		60
Roher dgl.		60
Ostsee-Hering		20
Herings-Salat		10
Stralsunder Brathering		
Sardinen	1 Stück	15
Mixed pickles		30
Sardellen		40
Cervelatwurst		50
Mayonnaise von Hummer		60
Lachs mariniert		70
dgl. geräuchert		70
Schweinsbraten		50
Kalbsbraten		50
Pökel-Rippespeer		50
Rippespeer-Braten		50
Roastbeef		50
Landleberwurst		50
Zungenwurst		50
Lübecker Wurst		50
Mortadellawurst		50
Salamiwurst		70
Soleier	*1 Stück*	10
Radieschen		20

Käse:

Neufschateller, Roquefort-	30
Cheshire-, Kaiser-	20
Gandersheimer	20
Brioler 15 ₰, Liptauer garniert	40
Schweizer, Limburger, Harzer	10
Tilsiter, Holländer	10
Kräuter-, Kuh-, Mainzer	10
Gorgonzola-, Ramadou-, Brie-	20

10) Hôtel de France in Dresden.

Warme Speisen.

	ℳ
Kraftbrühe mit Eier-Gelee	25
Frankfurter Brühwurst	50
Ragoût fin	60
Eisbein mit Weinmeerrettich	55
Gansleber à la nationale	70
Hammel-Ragout	55
2 Spiegel-Eier auf Schinken mit gemischtem Salat	65
Mayonnaise von Sander	60
Pökel-Zunge mit französischen Schoten	75
Spickschnitzel mit Rotkraut	75
2 Klops à la Königsberg	65
Aal blau mit Remolade	75
Schmaltier mit Kompott oder Salat	75
Ente gebraten	85
Kompott oder Salat dazu	25
Lenden-Beefsteak mit gerösteten Kartoffeln	125
dgl. mit Spiegelei u. Sardelle	150
Geschwungenes Filet mit Madeira	150
2 Hammel-Koteletten à la nationale mit gerösteten Kartoffeln	100
2 dgl. mit Champignons	125
2 dgl. à la Holstein	125
1 geschlagenes Kalbskotelett au naturel	80
1 dgl. paniert, mit Gemüse	85
Wiener Schnitzel mit Gemüse	85
Kealsteak	100
Wildschweinskopf mit Remolade	75

Kalte Speisen.

	ℳ
½ Portion ff. Astrachaner Kaviar	80
Beefsteak à la tartare	85
Kalter Aufschnitt	75
Belegte Bemmchen	75
Russischer Salat	60
Ölsardinen	50
Eine Elbinger Bricke	45
Marinierter Hering	30
Appetits-Bemmchen	30
Belegte Semmel	30
Gansfett-Bemmchen	30
Cheshire-Käse mit Butter	40
Roquefort- dgl.	40
Neufschateller dgl.	35
Kräuter- dgl.	35
Harzer Käschen dgl.	30
Schweizer Käse dgl.	30
Deutscher „ dgl.	25
Sülze mit Remolade	50
1 sauere Gurke	15
1 Pfeffer-Gurke	15
1 Senfgurke	20
Feines Kompott	50

In halben Portionen:

Westfälischer Schinken, roh oder gekocht	à 40 Pf.
Pökel-Rindszunge	
Kalter Braten	
Trüffel- oder Cervelatwurst	
Hausschlachtene Wurst	
Pökel-Schweinsvorderviertel	

Eier-Speisen:

	ℳ
Rühreier	50
dgl. mit Schinken	75
3 Spiegel-Eier auf Schinken	75
Omelette mit feinen Kräutern	60
dgl. mit Parmesan-Käse	60
dgl. mit Eingemachtem	60

11) Ausschank der Dortmunder Union-Brauerei in Berlin.

Warme Speisen.

	ℳ
Bouillon mit Ei	30
Legierte Nudel-Suppe	25
Echte Schildkröten-Suppe	50
Merlan mit holländischer Sose	75
Laehs in Butter	80
Schweinsfilet mit pikanter Sose	60
Bratwurst in Bier	40
Pökelkamm mit Sauerkohl	60
Pökel-Rindsbrust mit Salat	75
Gedämpftes Beefsteak	100
Pfeffer-Pothast	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Wiener Wurst mit Strassburger Kartoffeln	50
Beefsteak von Filet	75
Rumpsteak	75
Kalbskotelett	75
Wiener Schnitzel	75
Paprika-Schnitzel	75
Wiener Rostbraten	75
Schweinskotelett mit Salat	60
Spiegel- oder Rührei	60
Wiener oder Jauersche Wurst mit Bratkartoffeln	30
½ *Schneehuhn*	80
½ *Haselhuhn*	75
Puten-Braten	80
Schinken in Burgunder	100
Damwild-Rücken	80
Damwild-Keule	75
Roastbeef englisch	75
Kasseler Rippespeer	60
Kalbsnieren-Braten	60
Kotelett mit Schoten	100
dgl. mit Stangen-Spargel	100

Kalte Speisen.

Gefüllter Schweinskopf mit Remolade	75
Gansleber-Pastete	125
Lachs mit Remolade	80
Sülze dgl.	30
Aal mariniert	75
dgl. geräuchert	60
Spiekgans mit Butter	75
Sprotten dgl.	50
Bückinge dgl.	50
Schinkenwurst dgl.	50
Zungenwurst dgl.	50
Thüringer Rotwurst dgl.	50
Dortmunder Mettwurst dgl.	40
Neunauge	30
2 Rollmöpse	15
Roastbeef mit Remolade	75
Beefsteak à la tartare	60
Hamburger Rauchfleisch	60
Sülzkotelett	60
Astrachaner Kaviar	100
Geräucherter Lachs	75
Schinken roh oder gekocht	50
Lachsschinken mit Butter	75
Mortadella- od. Schlackwurst	40
Thüringer Leberwurst	40

	ℳ
Mayonnaise von Hummer	60
dgl. von Fisch	40
Herings-Salat	30
Illustriertes Brötchen	40
3 Stück Sardinen	50
Kaviar-Brötchen	60
Spickgans- dgl.	40
Sardellen- dgl.	40
Zungen- dgl.	40
Lachs- dgl.	40
Tartar-Brot	40
Brot mit Roastbeef	40
Dortmunder Salzkuchen	25

Kompott und Salat:

Sellerie- oder Kopfsalat	25
Kartoffel-Salat	10
Sauere oder Pfeffer-Gurke	10
Znaimer Gurke	15
Senfgurke	20
Preißelbeeren	20
Apfelmus oder Pflaumen	20

Butter und Käse:

Liptauer garniert	40
Camembert- oder Ramadou-	40
Neufschateller oder Gervais-	40
Roquefort- oder Cheshire-	40
Schweizer oder Holländer	30
Edamer oder Limburger	30
Kuh- oder Harzer	25
Kümmel- oder Kräuter-	25
Metzer	30

12) Restaurant Spatenbräu in Hamburg.

Schweinsrippe mit Rotkohl	10
Rumpsteak mit grünen Bohnen	12
Deutsches Beefsteak mit Püree	8
Kalbsfrikassee mit Spargel	8
Hammel-Gulasch	8
Reindl-Beefsteak	10
½ *Huhnfrikassee*	12
½ *Backhuhn mit Kompott*	12
Kalbskotelett à la maréchale	13
Schweser mit Erbsen	13
Kalbskopf in Madeira	10

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Kalbszunge mit Erbsen	100
Kalbshirn mit Ei	80
Gebackene Leber mit Salat	80
Vealsteak mit Ei	140
Geflügelreis mit Spargel	90
Schweinsfilet mit Püree	100
Omelette auf italische Art	80
Frankfurter Wurst mit Sauerkraut	70
Ragout-Pasteten	60
Rumpsteak	120
dgl. à la jardinière	160
dgl. à la béarnaise	160
Chateaubriand	200
dgl. à la béarnaise	250
dgl. à la jardinière	250
Filet-Beefsteak	125
Beefsteak mit Ei od. Sardellen	150
dgl. mit Madeira	150
Filetsteak mit Champignons	150
dgl. mit Trüffeln	175
dgl. mit Hindernissen	200
Kalbskotelett au naturel	130
Wiener Schnitzel	120
Wiener Rostbraten	120
Hammel-Kotelett	120

Eier-Speisen:

2 weiche Eier	30
Rühreier	50
dgl. mit Schinken	80
3 Spiegel-Eier	50
Omelette aux fines herbes	80
dgl. mit Parmesan-Käse	80
dgl. mit Schinken	80
dgl. mit Champignons	80
dgl. mit Spargel	80
dgl. mit Kaviar	100
Schokoladen-Pudding	40

Salate:

Kopfsalat mit Ei	
Endivien-	
Kartoffel-	20
Sellerie-	20
Gemischter	40
Gurken-	
Bohnen-	40
Kraut-	30
Rotrüben-	20
Salz- oder Pfeffer-Gurken	20
Senfgurken	20

Gemüse:

Spinat	40
Erbsen	40
Grüne Bohnen	40
Blumenkohl	40
Sauerkohl	20
Brechspargel	50
Stangen-Spargel mit Schinken	150
Bratkartoffeln	20
Rotkohl	20
Möhren	30
Reis, Maccaroni, Nockerl	20
Pommes soufflées	50

Kompott:

Apfel-	40
Birnen-	40
Pflaumen-	40
Kirschen-	40
Apfelmus	40
Stachelbeeren-	40
Mirabellen-	40
Prünellen-	40
Pfirsich-	60
Aprikosen-	60
Gemischtes Kompott	60

Obst:

Erdbeeren mit Zucker	
Himbeeren	
Kirschen	
Weichseln	
Birnen	
Äpfel	
Gemischtes Obst	
Apfelsinen mit Zucker	25
Melone mit Zucker	
Giardinetto	120

13) Restaurant zur Reichskrone in Duisburg.

Warme Speisen.

	ℳ
Krebssuppe	60
Erbssuppe mit Speck	40
Gulasch	60
Kalbsragout	60
Sauere Nieren	60
Aal gebacken mit Tartar-Sose	90
Hecht dgl. mit Remoladen-Sose	100
Sander	100
Karpfen blau mit Butter	100
Schleie blau dgl.	100
Backfisch	70
Rheinsalm mit holländ. Sose	130
Steinbutte mit Kapern-Sose	100
Gebackene Seezunge	130
Kliesche gebacken mit Tartar-Sose	80
Schellfisch mit Butter	70
Bücking mit Eiern	70
Muscheln mit Brot u. Butter	40
Matjes-Hering mit Kartoffeln	60
Pastetchen	30
Ragoût fin	40
Kalbskotelett mit Spinat	100
Kalbskopf mit Madeira-Sose	100
Kalbsmilch m. Tomaten-Sose	100
Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat	90
Straßburger Gansleber mit Madeira-Sose	100
Straßburger Gansleber-Pastete	130
Kalbshirn gebacken mit Tartar-Sose	80
Wiener Schnitzel m. Feldsalat	90
Wildschwein in Aspik	80
Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose	100
Kalbsroulade mit Tartar-Sose	80
Hammel-Kotelett mit Teltower Rübchen	100
Reichskronesteak	130
Wildschweins-Kotelett mit Johannisburg-Gelee	150
Wildschwein in Gelee mit Tartar-Sose	100
Schweinskotelett m. Grünkohl	90
Schweinsfilet mit Rosenkohl	100
Geschwungenes Filet mit Champignons	130
dgl. à la béarnaise	130
Rumpsteak mit Sellerie-Salat	100
Zungen-Ragout mit Kartoffel-Püree	100
Rehbraten mit Kompott oder Salat	100
Hasen-Braten dgl.	130
Hasen-Pfeffer	80
Fasan mit Kompott oder Sauerkraut	130
Kapaun dgl.	120
Brüsseler Poularde dgl.	150
Hamburger Kücken dgl.	150
Geräucherter Lachs	100
Bananen à la Colbert	60

Kalte Speisen.

Amerikanische Austern, 10 Stück	160
Pa. Prinzess-Austern, dgl.	250
English natives, dgl.	350
Ungesalzener Kaviar	200
Ölsardinen, 1 Stück	15
Sardellen	60
Russische Sardinen	50
Bismarck-Hering	30
Rollmops	20
Aal in Gelee	40
Hering in Aspik	30
Mayonnaise von Hummer	100
Italischer Salat	50
Gans in Gelee	100
Schweinskotelett in Gelee	50
Ochsenmaul-Salat	30
Pommersche Gansbrust	100
Rohes Hackfleisch	100
Gekochter Schinken u. Butter	80
Roher Schinken dgl.	80
Rauchfleisch dgl.	80
Ochsen-Zunge dgl.	100
Kalter Aufschnitt dgl.	100
„ mit Geflügel dgl.	130
Plockwurst dgl.	80
Leberwurst dgl.	60
Russische Eier	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Käse:	ℳ
Emmenthaler mit Butter	30
Holländer dgl.	30
Edamer	30
Harzer dgl.	30
Cheshire- dgl.	50
Tilsiter dgl.	30
Altenburger Ziegen-	30
Frühstücks-Rahm-Käse	40
Gervais-	40
Camembert-	50
Brie-	50
Neufschateller	50
Gorgonzola-	50
Rettich	30
Radieschen	30
½ *Staude englischer Sellerie*	35
Hasel-Nüsse	20
Äpfel oder Birnen	20
Trauben	50
Reichskrone-Schnittchen	50
Hamburger Schnittchen	40
Restaurations-Schnittchen	40
Schnittchen mit Kaviar	40
dgl. mit Sardellen	30
dgl. mit Hackfleisch und Ei	50
dgl. mit Roastbeef	30
dgl. mit Ochsen-Zunge	30
dgl. mit Kalbsbraten	25
dgl. mit Schinken	25
dgl. mit Schlackwurst	20
dgl. mit Plockwurst	20
dgl. mit Leberwurst	20
dgl. mit Holländer Käse	20
dgl. mit Emmenthaler „	20
dgl. mit Edamer „	20
dgl. mit Tilsiter „	20

14) Restaurant Stadtpark in Karlsbad i. B.

Suppen:	kr.
Bouillon mit Ei	15
Weiße *Wildpüree-*	12
Braune *Nudel-*	12
Extra:	
Huhnconsommé	30

Hors-d'oeuvre:	kr.
Kaviar	
Ein weiches Ei	6
Setzeier, per Stück	10
Pochierte Eier, dgl.	10
Rühreier	30
dgl. mit Schinken	50
Hering	40
Ölsardinen, 2 Stück	40
Sardellen, 2 Stück	12
Omelette au naturel	30
dgl. aux fines herbes	40
dgl. mit Schinken	50
Ragoût fin en coquille	
Pastetchen	
Ham and eggs	70

Kalte Speisen:	
Schinken gekocht	50
Westfälischer Schinken	60
Kalbsbraten	50
Rindszunge geräuchert	60
Roastbeef englisch	70
Rehkeule	70
Gemischter Aufschnitt	60
Feiner Aufschnitt	100
½ Huhn	65

Fische:	
Forelle gebacken	nach Größe.
dgl. auf holländ. Art	nach Größe.
Hecht	
Rheinlachs auf holländ. Art	80
Sander mit Butter	70
Steinbutt	
Seezunge aux fines herbes	80
Karpfen gebacken	60
Mayonnaise von Fisch	60
Doppel-Rindslendenstück vom Rost	150
Entre-côte vom Rost	150
Rumpsteak vom Rost	80
Beefsteak mit Ei vom Rost	90
dgl. garniert vom Rost	100
Roastbeef englisch vom Rost	70
dgl. garniert	90
Wiener Rostbraten	60

Gemüse ohne Beilage:	
Blumenkohl	35
Erbsen	30
Spargel	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Schnittbohnen	30
Kohlrabi	25
Spinat	25
Mohrrüben	25
Reis	15
Weinkraut	25
Geröstete Kartoffeln	15
Kartoffel-Püree	15
Wirsingkohl	25

Gemüse mit Beilage:

Erbsen mit *Hirneroquette*	50
Schnittbohnen mit *Schnitzel*	50
Spinat mit *Rindszunge*	60
Möhren m. *gebratenem Schinken*	60

Eingangs-Gerichte:

Geschwungenes Rindsfilet	80
Wiener Schnitzel	50
Natur-Schnitzel	60
½ *Huhnfrikassee m. Blumenkohl*	70
Kalbskotelett à la zingane	80
Gebackenes Hirn mit Erbsen	50
Rebhuhn-Ragout	50
Omelette mit Huhnleber	60
Hammel-Kotelett vom Rost	80
Reinrostbraten mit Kartoffeln	70

Braten:

Kalbsfricandeau	50
Kalbsniere	50
Lammkeule	50
Hammel-Kotelett vom Rost	80
Rehkeule	
Rehrücken	
½ Huhn gebraten od. gebacken	65
Hasen-Braten	70
Rebhuhn mit Weinkraut	90
Vealsteak	80
½ *Huhn vom Rost*	80

Mehlspeisen:

Omelette mit Zucker	30
dgl. aux confitures	40
Omelette soufflée	60
Reispudding	30
Vanille-Schnitte	30
Gemischte Bäckerei	35
Giardinetto	100

Kompotte:

	kr.
Ananas	60
Aprikosen	50
Amerikanisches	60
Äpfel	30
Frische amerikanische Birnen	50
Prünellen	30
Bordeaux-Pflaumen	50
Frische Pflaumen	30
Erdbeeren	30
Gemischtes	30
dgl. fein	50
Himbeeren	
Kirschen	30
Mirabellen, Pfirsiche	50
Reines-claude	50
Apfel-Püree	40
Pflaumen gewöhnlich	30

Salate:

Gurken-	30
Stauden- mit Ei	25
Gemischter	25
Kartoffel-	20
Salzgurken	15

Nachtisch:

Biskuit	3
Zwieback	2
Oblate	10

Käse:

Imperial-	20
Emmenthaler	15
Gorgonzola-	
Neufschateller	

Gefrorenes:

Vanille. Kaffee. Erdbeeren	30

15) Hotel-Restaurant Kaletsch in Düsseldorf.

Abendtisch zu 1,20 Mk.

Ragoût fin.
Karpfen mit Meerrettich.
Schweinsrippchen à la nationale mit Erbsen.
Nachtisch.

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Abendtisch zu 1,50 Mk.

Ragoût fin.
Karpfen mit Meerrettich.
Schweinsrippchen à la nationale mit Erbsen.
Gefüllte Taube mit gekochtem Obst.
Nachtisch.

Abend-Platte.

Warme Speisen.	ℳ
Mock-turtle-Suppe	30
Gebackenes Schweinsrippchen mit Kartoffel-Salat	60
Kalbsschnitzel mit Erbsen	80
Kalbsrippe à la nationale mit Pilzen	70
Paprikafleisch	60
Pfannkuchen mit Salat	70
Rindsstück mit Zwiebeln	90
Beefsteak mit Senfgurken	100
Kalbskopf mit Essig-Sose	80
Geschwungenes Filet m. Madeira	100
Schälrippchen (mit neuem Sauerkraut und Kartoffelmus)	80
Schinken (mit neuem Sauerkraut und Kartoffelmus)	70
Frankfurter Wurst (mit neuem Sauerkraut und Kartoffelmus)	50
Hirschbraten m. gekochtem Obst	120
Gefüllte Taube dgl.	100
½ *Feldhuhn mit Sauerkraut*	100
Salm mit Butter	120
Aal gebacken	80
Hecht mit Butter	80

Kalte Speisen.	ℳ
½ Feldhuhn	
½ Hahn	
Beefsteak roh mit Ei	70
Kalbskopf in Essig und Öl	
Lachs geräuchert	100
Ganskeule in Sülze	
Kalbsroulade in Sülze	40
Kalbshirn in Sülze	
Truthahn dgl.	
Schwarzwild m. kalter Tunke Sülze	30
Schweinsrippe in Sülze	40
Aal dgl.	60
dgl. geräuchert	50
Neunauge	30
Forelle in Sülze	
Maifisch dgl.	

	ℳ
Austern, im Dutzend	
Krebse	
Hummer nach Größe	
dazu Öltunke extra	50
Salm dgl.	120
Kalter Aufschnitt	75
Ölsardinen	30
Russische Sardinen	25
Sardellen	25
Hering	30
Kieler Sprotten	
Kieler Bückinge	
Kaviar	120
Kaviar-Schnittchen	40
Lachs	40
Bismarck-Hering	25
Herings-Salat	30
Ochsenmaul-Salat	30
Illustriertes Schnittchen	30
Schnittchen mit gehacktem Fleisch	30
Gansbrust-Schnittchen	30
Kiebitz-Eier	
Möven-Eier	
Russische Eier	25
Senfeier	25
Frische Hühner-Eier, 2 Stück	25
Kalbsbraten mit kalter Senftunke	25
Rindsbraten dgl.	25
Schnittchen mit Schinken	20
dgl. mit Lachsfleisch	20
dgl. mit Braten	20
dgl. mit Gansleberwurst	30
dgl. mit Trüffel-Leberwurst	30
dgl. mit westfälischer Plockwurst	30
dgl. mit Braunschweiger Mettwurst	30
dgl. mit Salamiwurst	30
dgl. mit Cervelatwurst	20
dgl. mit Rauchfleisch	20
dgl. mit Pökel-Rindszunge	30
dgl. mit Holländer Käse	15
dgl. mit Schweizer „	15
dgl. mit Edamer „	15
dgl. mit Bier- „	20
dgl. mit Steppen- „	20
dgl. mit Rahm- „	30
dgl. mit Cheshire- „	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Schnittchen mit Neufschateller Käse	30
dgl. mit Roquefort- „	30
dgl. mit Ramadou- „	30
dgl. mit Camembert- „	30
dgl. mit Limburger „	20
dgl. mit Schachtel- „	20
dgl. mit Kloster- „	20
dgl. mit Brie- „	30
dgl. mit Mainzer „	20
Liptauer Käse mit Umständen	60
Radieschen	
Rettich	30
Bayrischer Rettich	20

16) Restaurant Stieglitzens Hof in Leipzig.

Warme Speisen.

Suppen:

Mock-turtle-	50
Sago-	
1 Tasse Bouillon mit Ei	25

Verschiedene Speisen:

Lenden-Beefsteak mit Ei	125
dgl. mit Sardellen-Butter	125
dgl. mit Hindernissen	150
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
dgl. à la béarnaise	150
dgl. à la Nelson	150
Rumpsteak	100
Wiener Rostbraten	100
Entre-côte à la maître d'hôtel	100
Hammel-Koteletten mit feinen Kräutern	125
dgl. mit grünen Bohnen	125
Kalbskotelett mit Kartoffeln	85
Schweinskotelett à la Westmoreland	100
Wiener Schnitzel	85
Paprika-Schnitzel	100
Holsteiner Schnitzel	125
Varziner Schnitzel	125
Kalbslende mit Champignons	125
Fünfminutenfleisch	100
Deutsches Beefsteak	75

	₰
Kalbskotclett mit Spargel	125
dgl. au four	125
Schweinsnieren m. pikanter Sose	60
Kalbsleber mit Kartoffeln	75
Kalbsbröschen mit Champignons	100
Vealsteak mit Tomaten-Sose	100

Stamm:

Mock-turtle-soup	50
Bratwurst mit Salat	50
Irish stew	50
Paprika-Schnitzel	60
Rheinlachs mit Butter	60
Roastbeef m. Prinzess-Kartoffeln	60
Gansbraten mit Salat	75
20 Stück Pfahlmuscheln	50

Fische:

Rheinlachs mit Butter	100
Aal blau dgl.	100

Gemüse:

Stangen-Spargel	50
Schoten	30
Bohnen	25
Rotkraut	15
Sauerkraut	15

Braten:

Kalbsfricandeau	85
Schweinsrücken	85
Hasen-Rücken	100
Damwild-Rücken	100
Gansbraten	100
Damwild-Keule	100
Fasan mit Sauerkraut	100

Eier-Speisen:

Rühr- oder Spiegel-Eier	60
dgl. mit Schinken oder Cervelatwurst	100
Omelette au naturel	75
dgl. aux fines herbes	75
dgl. aux confitures	100
Eier-Kuchen	75

Kalte Speisen.

Kalter Aufschnitt mit Butter	75
Roastbeef englisch mit Butter oder Remolade	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Kalbsbraten	60
Schweinsrücken	50
Pökel-Zunge	75
Pökel-Rippchen	60
Schinken roh oder gekocht	60
Cervelatwurst	60
Geräucherter Lachs	75
Rindfleisch mit Remolade	50
Gansbraten	100
Hasen-Rücken	85
Hasen-Läuftchen	85
Frische Blut- oder Leberwurst	40
Knackwurst mit Butter	50
Kalbskotclett dgl.	50
Fasan dgl.	100

Kompott:

Apfelmus	15
Aprikosen	15
Preisselbeeren	15
Pränellen	15
Backpflaumen	15

Salat:

Kartoffel-	15
Sellerie-	15
Rotrüben-	15
Rapuntika-	15
Sauere Gurken	15
Senf-Gurken	15
Pfeffer-Gurken	15
Mixed pickles	25
Astrachaner Kaviar	150
Brötchen mit dgl.	120
Mayonnaise von Hummer	75
dgl. von Fisch	60
Hamburger Bemmchen	50
dgl. mit Kaviar	150
Appetits-Bemmchen	30
Russischer Salat	40
Sülze mit Zwiebeln	40
dgl. mit Remolade	40
Brötchen mit Sardellen, Zunge oder Roastbeef	40
dgl. mit Braten, Wurst oder Käse	30
Brabanter Brötchen	20
Ölsardinen	50
Delikatess-Aufschnitt	125

	ℳ
Diplomaten-Brötchen	75
Beefsteak à la tartare	75
dgl. roh	60
Russische Eier	50
Aal in Gelee	60
Ochsenmaul-Salat	40
Hering marinicrt	30
Schnittlauch-Bemmchen mit Ei	20
Rheinlachs mit Remolade	60

Käse:

Deutscher mit Butter	25
Harzer mit Butter	25
Schweizer mit Butter	25
Limburger mit Butter	25
Ziegen- mit Butter	25
Neufschateller mit Butter	30
Roquefort- mit Butter	40
Cheshire-	40
Camembert-	40
Holländer	30

17) Etablissement Pupp in Karlsbad i. B.

Suppen:

	kr.
Bouillon mit Ei	20
Braune *mit Wiener Knödel*	20
Legierte *Geflügel-*	20
Extra: *Pot-au-feu-*	40
Extra: *Huhncreme-*	50

Assietten (kalt):

Frische Butter	10
Sardellen, 1 Stück	10
Sardellen-Butter	30
Sardinen, 1 Stück	25
½ Hering garniert	35
Astrachaner Kaviar	80
Hummer-Mayonnaise	100
Gemischter Aufschnitt	70
Junges Rebhuhn	140
½ *Brathuhn*	70
Kalbskeule	60
Rehkeule	80
Geräucherte Zunge	70
Prager Schinken	60
Westfälischer Schinken	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Roastbeef	80
½ *Matjes-Hering*	25
Assietten (warm):	
Omelette au naturel	50
dgl. aux fines herbes	60
dgl. aux confitures	60
dgl. mit Schinken	60
Pochierte Eier au jus, 1 Stück	10
Spiegel-Eier, 1 Stück	10
Rühreier	40
dgl. mit Schinken	60
Schinken auf englische Art mit Eiern	80
Geschwungene Hühnleber mit Madeira	60
Fische:	
Forelle von 70 kr. bis	500
Karpfen blau oder gebacken	70
Lachs mit holländischer Sose	100
Lachs vom Rost	100
Mayonnaise von Fisch	80
Sander mit holländischer Sose	80
Steinbutt vom Rost	80
Gebackene Seezunge	80
Seezungen-Filet in Weißwein	90
2 Stück Solo-Krebse	50
Vom Rind:	
Roastbeef englisch	80
Beefsteak, Rumpsteak	90
dgl. mit Ei	100
dgl. garniert	110
Wiener Rostbraten	70
Entre-côte englisch	200
dgl. garniert	240
Saftbraten mit Risotto	70
Gemüse:	
Spinat	30
Mohrrüben	30
Kohlrüben	30
Grüne Erbsen	40
Schnittbohnen	40
Blumenkohl	60
Wirsingkohl	40
Flageolets	40
Gemischtes Gemüse	40
Salzkartoffeln	15
Kartoffel-Püree	20
Bratkartoffeln	30
Reis oder Maccaroni	30
Risotto	30
Rotkraut	30
Tomaten englisch	80
Gemüse mit Beilagen:	
½ *Backhuhn mit Erbsen*	90
Hammel-Lende mit Schnittbohnen	70
Hirnkotelett mit Spinat	70
Glasierte Kalbsbrust mit Blumenkohl	70
Entrées:	
½ *Huhn à la flamande*	90
Huhnragout mit Champignons	90
Maschinen-Rostbraten	70
Geschwungenes Rindsfilet à la riche	80
Hammel-Koteletten au naturel	90
Kalbskotclett à la bourgeoise	90
Sardellen-Schnitzel mit Reis	90
Geschwungenes Rehsteak mit Trüffeln	120
Huhnkotelett mit Champignons	150
Junger Fasan vom Spiess	300—400
Kalbsnieren-Braten	60
Lammrücken	80
Rehkeule	80
Hasen-Rücken	100
À la minute:	
Natur-Schnitzel	80
Wiener Schnitzel	70
Vealsteak	90
Kalbskotelett au naturel	80
dgl. paniert	70
Huhnkotelett	150
½ Huhn, am Rost gebraten	80
Rehsteak	100
Rehfilet mit Madeira	100
Rehkotelett	
Hirschsteak	
Hirschfilet	
Hammel-Nieren vom Rost	60
Hammel-Koteletten dgl.	90
Entre-côte	200
Chateaubriand	200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Braten:	kr.
½ Huhn gebraten	70
dgl. gebacken	70
½ Metzer Poularde	
½ Ente	
Gefüllte Taube	
1 Portion Indian	
½ *steirische Poularde*	160
Kalbsnieren-	60
Kalbsfricandeau	
Kalbskeule	
Kalbsbrust	50
Lammrücken	80
Lammkeule	

Wildgeflügel:	
Fasan vom Spieß	400
Birkhuhn	
Schnepfe	
Junges Rebhuhn	140

Wildbret:	
Rehrücken	
Rehkeule	80
Hasen-Rücken	100
Hirsch	

Mehlspeisen:	
Schokoladen-Pudding	35
Apfel im Schlafrock	35
Mocca-Torte	35
Eiskrapfen	35

Kompotte:	
Aprikosen	50
Pfirsiche	50
Birnen	50
Mirabellen	50
Kirschen	50
Reines-claude	50
Gemischtes feines Kompott	50
Frische Pflaumen	50
Frische Himbeeren	50
Bordeaux-Pflaumen	50
Äpfel	40
Prünellen	40
Ananas	80
Amerikanisches Kompott	100

	kr.
Apfel-Püree	40
Apfel-Gelee	40

Salate:	
Häuptel-Salat	30
Sellerie-	30
Kartoffel-	25
Gemischter	40
Gurken-	40
Rotrüben-	30
Kleine Gurken	20
Mixed pickles	40
Salzgurken	20

Frisches Obst:	
Hasel-Nüsse	20
Gemischtes	50

Nachtisch:	
Hohlhippen, per Stück	3
Russische Waffeln	20
Französische Biskuits	20
1 Karlsbader Oblate	10
Bäckerei	40
Wiener Creme-Tortelettchen	35
Dänisches Schokoladen-Konfekt	35

Gefrorenes:	
Vanille. Erdbeeren. Ananas	30

Käse:	
Emmenthaler	20
Edamer	30
Roquefort-	30
Gorgonzola-	30
Cheshire-	30
Schloß-Hagenberger	30
Imperial-	30

18) Börsen-Restaurant in Leipzig.

Warme Speisen.

Suppen:	₰
Bouillon mit Ei	25
Bouillon-Suppe	20
Mock-turtle soup	30
Erbssuppe mit Schweinsohren	15

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Stamm:	ℳ
Hammel-Keule mit Thüringer Kloss	50
Schweinsknoehen mit Erbspüree u. Sauerkraut	50
Kalbskotelett mit gemischtem Gemüse	60
Gebaekene Austern mit Sauerkraut	75
Bratwurst mit Kartoffel-Salat	50
Gebaekene Klösse mit Spiegel-Eiern	40
Gebackene Seezunge m. Remolade	50
Frankfurter Wurst mit Sauerkraut	50
Magdeburger Würstchen	40
Hammel-Nieren à la maître d'hôtel	50
Austern-Ragout	60
Schweinsnieren aux fines herbes	50
Aal mit Remolade	50
Mayonnaise von Fisch	40

Vorspeisen:	
Hammel-Kotelett à la jardinière	150
Filet-Beefsteak englisch	100
Beefsteak mit Ei oder Sardellen-Butter	125
dgl. mit Champignons oder Trüffeln	125
dgl. mit Hindernissen	150
Rumpsteak	100
Wiener Schnitzel	75
Paprika-Schnitzel	100
Holsteiner Schnitzel	100
Börsen-Schnitzel	85
Varziner Schnitzel	125
Kalbskotelett	75
dgl. mit *Stangen-Spargel*	125
Geräucherter Laehs mit *Stangen-Spargel*	125
Pomm. Gansbrust mit *Stangen-Spargel*	125
Deutsches Beefsteak	60
dgl. mit Ei	75
Schweinskotelett	75
Hammel-Koteletten	100
Filet à la Westmoreland	125
Wiener Rostbraten	100
Filet à la d'Isly	150
dgl. à la Nelson in Kasserolle	150
Frankfurter Wurst mit Meerrettich	50
Filet à la béarnaise	150
Gebaekene Kalbsleber mit Salat	60
Gebaekenes Kalbsgehirn mit Remolade	50

Gemüse:	
Bohnen	25
Schoten	40
Sauerkraut	15
Stangen-Spargel mit Butter	50
Champignons mit Petersilie	75
Steinpilze	40
Pfifferlinge	30

Fische:	
Sehleie blau mit Butter	60
Karpfen dgl.	100
Steinbutt dgl.	100
Seezunge mit Krebsragout	100

Braten:	
Kapaun	75
Ente	75
Rindsbraten	75
Kalbskeule	8
Schweinsrücken	100
Osterlamm	8
Damwild-Rücken	100
Rehkeule	100
½ Schneehuhn	8
Gefüllte Taube	7
Truthahn	10
Birkhuhn	7

Eier-Speisen:	
Weiche Eier mit Stauden-Salat	7
Rührei m. Schinken od. Wurst	7
Spiegel-Eier mit Salat	7
Eier-Kuchen	6
Omelette einfach	6
dgl. gefüllt	7
dgl. in Rum	7
dgl. mit Parmesan-Käse	
dgl. à la Rothschild	10

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Kalte Speisen.	ℳ
Schinken roh mit Butter	50
Rindsbraten dgl.	50
Kalbsbraten dgl.	50
Kalter Aufschnitt dgl.	75
Cervelatwurst dgl.	50
Pökel-Rippchen dgl.	60
Schweinsrippchen	60
Delikatess-Aufschnitt	125
Pökel-Zunge mit Butter	75
Rehkeule dgl.	100
Kapaun dgl.	75
Truthahn dgl.	100
Pökel-Rippchen mit Salat	50
Roastbeef mit Remolade	75
Aal in Gelee	50
Mayonnaise von Fisch	75
dgl. von Hummer	75
Sülze mit Essig und Öl	30
dgl. mit Remoladen-Sose	40
Hering mariniert	30
Delikateß-Hering	25
Russischer Salat	50
Ölsardinen	50
ff. Astrachaner Kaviar	150
Sardellen mit Essig und Öl	40
Geräucherter Lachs m. Butter	100
Beefsteak roh	60
dgl. à la tartare	100
Pomm. Gansbrust mit Butter	75
Hamburger Rauchfleisch mit Butter	60
Sülzkotelett	50
Neuer Hering mit neuen Kartoffeln	60
Eisbein in Gelee	50
Brötchen mit Kaviar	100
dgl. mit Lachs	50
dgl. mit Sardellen	50
dgl. mit Schinken	30
dgl. mit Braten	30
dgl. mit Schweizer Käse	30
Appetits-Bemmchen	40
Hamburger Bemmchen	40
Brabanter Brötchen	100
Kaiser-Bemmchen	100
Diplomaten-Brötchen	100
Schnittlauch-Bemmchen	30
Rettich mit Butter	25
Russische Eier	60
Pa. holländ. Austern, 10 Stück	105

Salate:	ℳ
Kartoffel-, Sellerie-	15
Gurken-	
Bohnen-	30
Grüner	15
Gemischter	15
Pfeffer-Gurke	15
Sauere Gurke	10
Senfgurke	20
Spargel-Salat	15
Stauden-Salat	30
Rotrüben-Salat	15

Eingemachtes:	
Pflaumen, Preißelbeeren	15
Birnenmus	20
Äpfel	15
Kirschen	20
Aprikosen, Pfirsiche	30
Gemischtes	30
Erdbeeren	30

Käse:	
Gorgonzola-	40
Schweizer mit Butter	30
Deutscher dgl.	25
Holländer dgl.	40
Neufschateller dgl.	40
Limburger dgl.	25
Liptauer garniert, Roquefort-	40
Knackmandeln mit Trauben-Rosinen	50

19) Restaurant Kaiser-Palast in Dresden.

Gedeck 2,50 Mk. (Nach Wahl.)

Consommé à la moelle.
Madeira-Suppe mit Nierchen.
Schleie blau mit Butter.
Karpfen dgl.
Rindsfilet mit Gemüse garniert.
Vealsteak mit Champignons.
Rehkeule } *mit Kompott*
Brathuhn } *oder Salat.*
Pudding mit Punschsose.
Käse-Platte.

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Gedeck 3,50 Mk. (Nach Wahl.)

Consommé à la moelle.
Erbssuppe mit Schweinsohren.
Madeira-Suppe mit Nierchen.
Frischer Lachs
in Pfahlmuschel-Sose.
Seezunge gebacken mit Remolade.
Tourne-dos
mit Trüffeln und Bratkartoffeln.
Schinken in Burgunder.
Französische Poularde.
Rehkeule.
Kompott. Salat.
Champignons à la maître d'hôtel
en coquille.
Pudding mit Punschsose.
Käse-Platte.
Obst.

Warme Speisen.

Suppen:

	₰
Bouillon mit Ei	25
Schildkröten-Suppe	50
Klare Bouillon-Suppe mit Einlage	25
Erbssuppe mit Schweinsohren	25
Madeira-Suppe mit Nierchen	30

Fische:

Lachs mit Butter	100
dgl. à la sauce béarnaise	125
Seezunge gebacken	100
dgl. mit Weißwein	125
dgl. au gratin	125
dgl. à la normande	125
Aal in Gelee	60
Hecht mit Petersilien-Sose	75
Schleie blau mit Butter	200
Karpfen dgl.	75
5 Stück gebackene Froschschenkel mit Remolade	60

Mastochsenfleisch:

Gekochtes, mit Beilage	75
Garniert	100
Wiener Rostbraten mit Kartoffeln	100
Rumpsteak	100
Filet-Beefsteak mit Ei und Sardellen	160
Filet-Beefsteak mit Hindernissen	175
dgl. in Madeira mit Champignons	175
Filet à la Nelson	150
Doppel-Rindslendenstück mit Bratkartoffeln	300
dgl. à la béarnaise	400
dgl. mit Gemüse	400
Entre-côte dgl.	400
dgl. à la béarnaise	400

Vom engl. Rost (Grill):

Rumpsteak	100
Filet-Beefsteak	125
Hammel-Kotelett	125
Hammel-Rückenstück	125
Kalbskotelett au naturel	100
Kalbsrückenstück	125
Entre-côte à la maître d'hôtel	300
dgl. mit Gemüse	400
Doppel-Rindslendenstück	300
dgl. à la béarnaise	400
dgl. mit Gemüse	400
Ochsensehwanz-Ragout mit Knödeln	8
Renntier-Zunge in Madeira	8

Fertige Speisen:

Ungar. Gulasch mit Kartoffeln	5
Paprikafleisch dgl.	5
Huhn mit Reis	7
Schinken in Burgunder	7
Kalbsbrust mit Majoran-Sose	8
Hammel-Haxen mit Zwiebel-Püree	6
¼ Kapaun mit Estragon-Sose	10
Kalbshaxe mit Salat	7
Frieandeau mit Schoten und Möhren	8
Rindfleisch mit Welschkohl	8
Pökel-Rippchen mit Sauerkohl	8
Hammel-Schulter mit Bohnen	8
Pökel-Zunge mit Rosenkohl	8
Huhn mit Tomaten-Sose	10
Gebratene Wachtel mit Kraut	1
Schweinsrücken in Sahnen-Sose	
Hammel-Keule	
Waldschnepfe mit Kraut	3
Rindslenden-Braten	10

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
½ *Hamburger Brathuhn*	125
Gehackter Sardellen-Braten	75
Kasseler Rippespeer	85
Rehkeule	100

Auf Bestellung:

Kaiser-Palast-Schnitzel	125
Geschwungenes Lammfilet mit Kaiser-Salat	100
Brisoletten mit Rosenkohl	60
Bratwurst mit Sauerkohl	40
½ *Wiener Backhuhn*	125
Frankfurter Wurst m. Rotkraut	50
Geschwungenes Rehfilet m. Oliven	125
Gebackene Kalbsbrust mit grünen Bohnen	85
Hirschsteak à la Hatzfeld	125
Schweinskotelett à la Robert	75
Gebackene Leber mit Kartoffel-Püree	75
Schweinsfilet à la Nelson	100
Schlagkotelett mit Stangen-Spargel	125
Zigeuner-Rostbraten	100
Teplitzer Rostbraten	100
Rehfilet mit Champignons in Kasserolle	125
Kalbskopf mit Madeira-Sose	85
dgl. gebacken mit Remolade	85
Junges Huhn à la Marengo	125
Leber italisch mit Tomatenreis	75
Kalbsschnitzel mit Trüffeln	125
Lenden-Gulasch mit Madeira	100
Lenden-Schnitte nach Königs-Manier	150

Verschiedene warme Speisen:

Wiener Schnitzel, Kartoffeln	75
Schnitzel au naturel dgl.	100
Paprika-Schnitzel dgl.	100
Holsteiner Schnitzel dgl.	100
Kalbskotelett au naturel dgl.	100
„ au four dgl.	125
Kealsteak mit Ei	120
Kalbsfilet mit Champignons	125
dgl. mit Madeira	125
Hammel-Kotelett au naturel	125
dgl. aux fines herbes	150
dgl. à la Nelson	175

	ℳ
Filet-Beefsteak mit Kartoffeln	125
Rumpsteak	100
Wiener Rostbraten	100
Zigeuner-Rostbraten	100
Deutsches Beefsteak	60
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
dgl. mit Madeira	125
dgl. mit Trüffeln	175
Tourne-dos mit Champignons	175

Mehl- und Eier-Speisen:

Eier-Kuchen	60
Speckpfannkuchen	75
Omelette au naturel	75
dgl. mit Sardellen	75
dgl. mit Schinken	75
dgl. aux fines herbes	75
dgl. aux confitures	75
dgl. mit Rum	75
Rührei au naturel	50
dgl. mit Schinken	75
dgl. mit Cervelatwurst	75
Spiegel-Eier, 3 Stück	50
dgl. mit Schinken	75
dgl. mit Cervelatwurst	75
Ham and eggs	75

Gemüse:

Stangen-Spargel mit Butter	100
ff. Schoten	50
Karotten	
Grüne Bohnen	30
Morcheln	30
Steinpilze	
Champignons à la maître d'hôtel	50
Rosenkohl	25

Salate:

Kartoffel-	15
Sellerie-	25
Rotrüben-	20
Endivien-	25
Stauden-	
Gurken-	
1 sauere oder Pfeffer-Gurke	15
Znaimer Gurken	20
Senfgurken	20
Mixed pickles	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Kompott:	ℳ
Preißelbeeren	20
Pflaumen	25
Äpfel	
Mirabellen	
Birnen	30
Reines-claude	30
Französisches	50

Käse:			ℳ
Kuh-	mit	Butter	30
Ziegen-	„	„	30
Schweizer	„	„	30
Holländer	„	„	30
Ramadou-	„	„	40
Cheshire-	„	„	40
Harzer	„	„	30
Neufschateller	„	„	40
Camembert-	„	„	50
Roquefort-	„	„	50
Brie-	„	„	50
Liptauer garniert	„	„	40
Kräuter-, gerieben	„	„	30
Pumpernickel extra			15

Obst:	ℳ
Äpfel und Nüsse	50
Rosinen und Knackmandeln	50
Apfelsinen	50
Gemischte Früchte	75

Kalte Speisen.

	ℳ
Kaiser-Palast-Brötchen	75
Astrachaner Kaviar	150
Mayonnaise von Fisch	75
dgl. von Hummer	100
Gansleber-Pastete	125
½ *frischer Hummer mit Remolade*	200
Beefsteak à la tartare	75
dgl. roh	60
Gemischter Aufschnitt mit Butter und Brot	75

	ℳ
Delikateß-Aufschnitt dgl.	125
Schinken roh oder gekocht	60
Braten gemischt	60
Pökel-Zunge	75
Kalbsbraten	60
Rindsbraten	60
Schweinsbraten	60
Cervelatwurst	60
Hausschlachtene Wurst	50
Russischer Salat	50
Ölsardinen, 3 Stück	50
Sardellen mit Essig und Öl	50
Hering mariniert	30
Delikateß-Hering	30
Sülze mit Essig und Öl	30
dgl. mit Remolade	40
Sülzkotelett	60
Kalter gemischter Braten mit Kartoffel-Salat ohne Butter	60
Hamburger Stulle	40
Bismarck-Stulle	75
Brötchen à la Villeroi	75
Ochsenmaul-Salat	40
Welsh rarebit	50
Pommersche Gansbrust	8[illegible]
Geräucherter Lachs	8[illegible]
Rehkeule	10

mit Butter und Brot

Belegte Brötchen mit:

	ℳ
Kaviar	7[illegible]
geräuchertem Lachs	6[illegible]
Sardellen	7[illegible]
Ei und Sardellen	6[illegible]
Zunge	[illegible]
Roastbeef	[illegible]
verschiedenem Braten	[illegible]
rohem oder gekochtem Schinken	[illegible]
Cervelatwurst	[illegible]
Blut- oder Leberwurst	[illegible]
Salamiwurst	[illegible]
à la tartare	[illegible]
verschiedenem Käse	[illegible]

C) Tages-Karten.

1) Hotel zum Schwan in Kaiserslautern.

	₰
Griessuppe	30
Ölsardinen	60
Krebse	100
Geräucherter Lachs	140
Kaviar	100
Italischer Salat	50
Forelle oder Salm	250
Karpfen gebacken	100
Hecht mit Butter u. Kartoffeln	130
Kabeljau	100
Leuden-Braten	120
Rumpsteak	140
Hammel-Kotelett	120
½ Feldhuhn mit Kraut u. Püree	140
Kalbskopf auf Schildkrötenart	130
Hasen-Braten	120
Frankfurter Wurst	80
Erbsen oder Bohnen	60
Sauerkraut oder Püree	30
Zunge oder Schinken	100
Gothaer Wurst	80
¼ Ente kalt	100
Kalbsbraten kalt	80
Kalter Aufschnitt	120
Pfannkuchen oder Omelette	80
Rühr- oder Spiegel-Eier	80

Käse:

Camembert-, Schweizer, Brie-	40
Romatour-, Edamer	40

2) Gemeindehaus im Thüringer Dörfchen, Ausstellung 1897 in Leipzig.

	₰
Ä Keppchen Fleeschbrühe	20
" un ä Ei drinne "	25
Ä Täller Suppe un was drinne	25
Was gänz feines Fleeschges in äner Muschel drinne	50
Steife Nudeln met Schinken	60
Braune Titsche met feinen Fleeschstickchen drinne	60
Kalbfleesch met ruten Fäffer	60
Gesuttne Nieren	60
Klee gehacktes Rindfleesch, gebratt	60
Ä Räben-Stickchen vun Kalbe	100
Gebratte Kälber-Läber	60
Äne ächte Bratworscht	60
Ä Räben-Stickchen vun Schweine	75
Ä Stickchen vun Kalbe aus der Keile	75
Äne Räbe von ä Schofe, gebratt	125
Ä Flaten Uchsenfleesch us der Länge	125
Ä tichtgen Flaten Uchsenfleesch	125
Gänz grußen Spargel met feinem Kalbfleesch, gebratt	125
Uchsenfleesch gebratt	75
Schwenefleesch gebratt	75
Kalbfleesch gebratt	75
Eier in der Fonne	75
Eier met Butter neingerihrt	75
Dasselbe met Schinken odder Worscht	100

3) Platz'scher Garten in Würzburg.

Russischer Kaviar mit Butter	120
Kaviarbrot	60
Olsardinen . . . . 1 Stück	20
Hering mariniert	35
Karpfen blau mit Kartoffeln und Butter	120
Hecht mit Kartoffeln und Butter	130
Geschwungenes Filet mit Madeira	120
Beefsteak	100
Wiener Schnitzel mit jungen Erbsen	110

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Kalbskotelett	70
Ochsen-Zunge in Sardellen-Sose	
Indian	120
Brathuhn	90
Rehrücken	120
Kalbsfricandeau mit Püree	100
Roastbeef mit Maccaroni	100
Kalbsbraten	70
Salzburger Rindszunge geräuchert	90
Schwarzwild in Gelee	100
Kalter Aufschnitt	90
Schinken	80
Salami und Cervelatwurst	70
Italischer Salat	40
Kartoffel-Salat	25
Frischer Kopfsalat	30
Holländer Kugel-Käse	35
Emmenthaler Käse	25
Gefrorenes, Melange	
Verschiedene Torten, Konfekt	40

4) Cassels Weinstube in Leipzig.

Vorspeisen:

Pa. Holsteiner Austern, per Dutzend	250
Russischer Kaviar	175
Geräucherter Lachs	100
Mayonnaise von Hummer	75
Ölsardinen, 1 Stück	20
Italischer Salat	50
Schwedische Schüssel	150
Delikateß-Aufschnitt	150
Brötchen mit Kaviar	125
„ „ Lachs	60
„ „ Sardellen	40

Warme Speisen.

Schnitzel	100
Kalbskotelett	100
Schweinskotelett	75
Hammel-Koteletten	150
Filet-Beefsteak	100
Rumpsteak	100
Rührei	65
Spiegel-Eier	65
Eier-Pfannkuchen	65
Omelette	100
Verschiedene Kompotte und Salate	30
Verschiedene Gemüse	30

Kalte Speisen.

Verschiedene Aufschnitte, Schinken, Braten oder Wurst mit Butter	60
Beefsteak à la tartare	100
Domprobst-Bemmchen	60
Appetits-Bemmchen	40
Hamburger Bemmchen	60
Brötchen mit Zunge	40
„ „ Schinken, Braten oder Wurst	30
Verschiedene Käse mit Butter	30

5) Hotel-Restaurant Bastei (Sächs. Schweiz).

Warme Speisen.

Bouillon-Suppe	25
Rheinlachs mit Butter	125
Ungarischer Gulasch mit Kartoffeln	100
Paprikafleisch mit Kartoffeln	100
Englisches Roastbeef mit Madeira-Sose u. Kartoffeln	125
Wiener Schnitzel, Kartoffeln	125
Wiege-Braten und Steinpilze	100
Gebackene Kalbsbrust mit Gemüse und Kartoffeln	125
Kalbsbraten mit Kartoffeln	90
Kalbsniere „ „	100
Rindsbraten „ „	100
Schweinsrücken „ „	100
Junges Huhn mit Stauden-Salat und Kartoffeln	300
Rindslenden-Braten mit Kartoffeln	150

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Gemüse:	ℳ
Gemischt	50
Grüne Bohnen	40
Steinpilze	50
Kompotte:	
Aprikosen	50
Birnen, Kirschen	40
Prünellen	30
Salate:	
Stauden-, Sellerie-	40
Kartoffel-	30
Vanille-Creme	50

Kalte Speisen.

Bastei-Aufschnitt mit Butter und Brot	100
Roher Schinken dgl.	75
Cervelatwurst dgl.	75
Mayonnaise von Lachs	125
Englisches Roastbeef mit Remoladen-Sose	125
Schweizer Käse mit Butter und Brot	50
Deutscher Käse dgl.	30
Belegtes Brötchen	50
Sardellen-Semmel	50
Butter und Brot	25

6) Hauptrestaurant Fachausstellung 1897 in Barmen.

Warme Speisen.

1 Tasse Bouillon mit Ei	35
Pastetchen	30
Ragoût fin	30
Filet-Beefsteak	150
Rumpsteak	120
Wiener Schnitzel	100
Schinken mit Spargel	120
Paprika-Kotelett	120
Rostbraten	100
Geschwungenes Filet mit Champignons	120
Doppelrindslendenstück mit Gemüse	350
Poularde mit Kompott od. Salat	200

Gemüse:	ℳ
Erbsen	30
Verschiedene Bohnen	30
Stangen-Spargel	
Dicke Bohnen	30
Salat:	
Kartoffel-	20
Gurken-	25
Kopf-	25
.....	
.....	

Kalte Speisen.

Roastbeef mit Remoladen-Sose	60
Kalbsroulade dgl.	50
Kotelett in Gelee dgl.	50
Sülze dgl.	40
Beefsteak à la tartare dgl.	60
Italischer Salat	40
Herings-Salat	40
Ölsardinen 2 Stück	30
Kaviar-Schnittchen	
Schnittchen:	
Roastbeef-	25
Kalbsbraten-	25
Zungen-	25
Schinken gekocht oder roh	25
Leberwurst-	20
Plockwurst-	20
Sardellen-	30
Lachs-	30
Käse:	
Holländer, Schweizer	20
½ Gervais-	35
Mainzer	15

7) Palais-Restaurant in Darmstadt.

Vorspeisen:

Bismarck-Hering	25
Ölsardinen das Stück	15
Sardellen	50
Hummer-Mayonnaise	100
.....	
.....	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Warme Speisen.

Suppen:	₰
Bouillon	20
dgl. mit Ei	30
Rumpsteak	90
Beefsteak	110
dgl. mit 2 Eiern	140
Geschwungenes Filet au naturel	120
dgl. mit Madeira-Sose	140
dgl. mit Champignons	150
Entre-côte à la béarnaise	150
Wiener Schnitzel	80
Kalbskotelett paniert	60
dgl. au naturel	100
Schweinskotelett paniert	50
Hammel-Kotelett	100

Eier-Speisen:	
Spiegel-Eier . . . 4 Stück	60
Rühreier mit Schinken	70
Omelette au naturel	60
dgl. mit Schinken	80
dgl. aux confitures	80
Schinken mit Eiern	80

Gemüse:	
Kartoffeln gekocht od. geröstet	20
dgl. geschmort	30
Bohnen	25
Erbsen	25
Stangen-Spargel	60

Kalte Speisen.

Roastbeef oder Lenden-Braten	
Kalbsbraten	70
Schweinsbraten	
Beefsteak à la tartare	140
Schinken roh oder gekocht	80
Ochsen-Zunge	80
Restaurations-Schnitte	30
Brötchen mit Zunge oder Sardellen	25

Salat:	
Kopfsalat	20
Kartoffel-Salat	20

Käse:	
Schweizer	30
Holländer	35
Monsheimer	30
Edelweiß-, Camembert-	40
Liptauer garniert	35
Hand- oder Mainzer	20

8) Berner Hof in Bern.

	cts.
Sardines à l'huile	100
Anchois	100
Radis	50
Olives	50
Beurre	50
Fromage: Gruyère ou Roquefort	50
1 Tasse de bouillon	75
Consommé	100
„ aux oeufs pochés	150
Potage du jour	100
Potage seul	125
Sole	250
Petite truite	300
Truite saumonée	275
Saumon	275
Mayonnaise de poisson	350
„ „ homard	350
Lard ou jambon grillé	150
„ „ „ aux oeufs	175
Rognons	
Côtelette de veau	
„ „ mouton	200
Beefsteak	250
Filet sauté au madère	300
„ aux champignons	300
Entre-côte de boeuf	350
Roastbeef	200
Gigot de mouton	200
Filet de boeuf rôti	200
Oeufs à la coque, par pièce	25
2 oeufs sur plat	75
Oeufs brouillés	125
Omelette	100
„ au jambon	175
Une volaille rôtie	700

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Une demi-volaille rôtie	350
Un pigeon rôti	250
Un canard rôti	600
Une volaille fricassée	800
„ „ *sautée*	800
Une volaille froide	700
Une demi-volaille froide	350
Roastbeef froid	200
Jambon	150
Langue	200
Mayonnaise de volaille	400
Viande froide mêlée	200
Pommes de terre sautées	75
„ „ „ frites	75
„ „ „ en purée	100
„ „ „ à la maître d'hôtel	100
Épinards	100
Petits pois	150
Haricots	150
Choux-fleurs	150
Salade	100
„ de légumes	150
Omelette aux confitures	150
„ au rhum	150
„ soufflée	200
Compote ordinaire	100
„ fine	150
Glaces	100
Pâtisserie (2 pièces)	50
Une assiette de dessert	50
Un dessert complet	200
Fruits	100
„ fins	150

9) Haupt-Restaurant, Ausstellung 1897 in Leipzig.

Warme Speisen.	₰
Consommé mit Ei	60
Tages-Suppe	60
Mock-turtle soup	100
Krebssuppe	100
Ochsenschwanz-Suppe	100
3 Oder-Krebse mit Kümmel	100
Matjes-Hering mit neuen Kartoffeln	100
Steinbutte mit holländ. Sose	150
Seezunge gebacken	150
Rheinlachs mit Kapern-Sose	200
Forelle blau oder gebacken	250
Beefsteak à la Mac-Mahon	200
Tourne-dos à la Rossini	200
Roastbeef garniert	150
Boeuf à la mode	150
1/2 Huhn mit Reis	150
Vealsteak mit Erbsen	170
Kalbskotelett paniert	120
dgl. au naturel	150
Kalbskopf auf Schildkrötenart	170
Hammel-Kotelett mit Bohnen	170
Rehrücken mit Rahmsose	200
Junges Huhn	250
1/4 Poularde	250
Junger Gansbraten	200
Artischocken mit holländ. Butter-Sose	150
Frische Tomaten gefüllt	100
Blumenkohl mit Butter	100
Kartoffel-Salat	40
Grüner Salat	50
Gurken-Salat	50
Tomaten-Salat	80
Endivien-Salat	50

Kalte Speisen.	
Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose	170
Gansleber-Pastete in Gelee	200
Frischer Helgoländer Hummer mit Mayonnaise	250
Ungesalzener Kaviar	200
Geräucherter Lachs	150
Delikatess-Schnitte à la Hauptrestaurant	100
Sandwich	80
Belegtes Brot oder Brötchen	50
Kaviar-Brötchen	80
Lachsbrötchen	80
Kalter Aufschnitt, Zunge oder Roastbeef	120
Italischer Salat	80
Delikateß-Aufschnitt	150
Ölsardinen	80
Bouillon-Hering	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Käse:	ℳ
Mainzer Handkäse } mit Butter.	50
Deutscher Käse } mit Butter.	50
Schweizer } mit Butter.	70
Holländer } mit Butter.	70
Edelweiß- } mit Butter.	70
Camembert- } mit Butter.	70
Cheddar- } mit Butter.	70
Roquefort- } mit Butter.	70
Englischer Sellerie	100

Kompott:	
Mirabellen, Kirschen, Birnen	50
Aprikosen, Erdbeeren	70
Pfirsiche	70
Apfelmus	50

Früchte:	
Weintrauben, 1 Portion	75
Frische Erdbeeren	50
Frische Aprikosen, 2 Stück	40
Frische Pfirsiche, 1 Stück	75
Kirschen, 1 Portion	50
Ananas dgl.	100
Melonen	100
Gefrorenes mit Waffeln	50

10) Restaurant Hasenburg in Prag.

Warme Speisen.	kr.
Rindssuppe	15
Fischsuppe	
Rindfleisch	20
Beefsteak mit Erdäpfeln	45
„ „ Ei	50
Rostbraten	35
Lungen-Braten	
Roastbeef	50
Rindsbraten	
Rindsfilet	60

Gemüse:	
Geröstete Erdäpfel	10
Gedünstetes Kraut	15

Eingemachtes:	kr.
½ Hühnel	50
Junge Gans	60
Kalbfleisch	40
Schöpsenfleisch	30
Gedünstete Nieren	35
Kalbsleber	30
Gansleber	40
Kuttelfleck	30
Junger Hase	60
Zunge	50
Eier-Speise mit Hirnpilzen	30
Kalbshirn mit Ei	40
Gehacktes mit Ei	40
Gulaschfleisch	25
Paprikafleisch	25
Wiener Päuschel	
Debrecziner Würstel	15

Fische:	
Karpfen gebraten	45
„ gebacken	45
„ blau	45
„ schwarz	45
Hecht	50
Zugerichteter Hering	30
Sardinen in Öl, 1 Stück	10
Sardellen, 1 Stück	10
Sardellen-Butter	15
Kaviar	60

Braten:	
Kapaun	60
Hühnel	55
„ gebacken	60
Gans	60
Ente	
Taube	50
Spanferkel	
Kalbsschlegel	50
Nieren-Braten	50
Kalbsbrust gefüllt	
Wiener Schnitzel	40
Natur-Schnitzel	45
Kalbsfüßel gebacken	
Lammbraten	
Schweinsbraten	
Schöpsen-Braten	40
Schweinskotelett	45
Karbonadel	45
Rehschlegel	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Rebhuhn	75
Hasen-Rücken	60
Hasenfuß	50
Bratwürste	20
Leber-Würste	20
Mehlspeisen:	
Omelette gefüllt	40
Auflauf	35
Kalte Speisen.	
Schinken	30
Salami	20
„ *gemischt*	30
Kalbsschlegel mit Kren	
Gesulzte Spansau	
Sulz	20
Kompott und Salate:	
Preißelbeeren	15
Gurken-Salat	20
Häuptel-Salat	15
Käse:	
Emmenthaler	20
Liptauer	20
Schmetten-Käse	15

11) Kurhotel Bad Juliushall in Harzburg.

Warme Speisen.	₰
Bouillon in Tasse	30
dgl. mit Ei oder Mark	40
Bouillon-Suppe	50
Ragoût fin en coquille	
Kalbshirn dgl.	
Kalbsmilch mit Champignons	125
Filet-Beefsteak	150
dgl. mit Ei	175
dgl. mit Sardellen-Butter	175
dgl. mit Hindernissen	175
Doppelrindslendenstück à la maître d'hôtel	400
Geschwungenes Filet mit Madeira	200
dgl. mit Champignons	200
Geschwungenes Filet mit Trüffeln	250
Hammel- oder Kalbskotelett	125
dgl. aux fines herbes	150
dgl. mit Champignons	150
Wiener Schnitzel	125
Paprika-Schnitzel	175
Holsteiner Schnitzel	175
Vealsteak mit Ei	150
Rumpsteak	150
Entre-côte à la maître d'hôtel	150
Frischer Hummer nach Größe	
Oder-Krebse, 1 Stück	30
Braten:	
Roastbeef	125
Kalbsbraten	
Wildbraten	
Geflügel-Braten	150
Hamburger Kücken	175
Rebhuhn mit Salat oder Kompott	250
Fisch:	
Schleie oder Lachs	150
Karpfen	150
Forelle blau	250
Steinbutte, Seezunge	150
dgl. mit Weißwein	200
dgl. au gratin	200
Eier-Speisen:	
Rühr- oder Spiegel-Eier	80
Omelette au naturel	100
dgl. aux fines herbes	100
dgl. aux confitures	150
Pfannkuchen	100
Gemüse:	
Schoten	50
Spargel	100
Blumenkohl, Kohlrabi	50
Karotten, Bohnen, Spinat	50
Kompotte:	
Kirschen	30
Aprikosen	50
Pfirsiche	75
Preißelbeeren, Pflaumen	30
Erdbeeren	
Äpfel, Birnen	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Salate:	ℳ
Kopf-, Sellerie-	30
Kartoffel-, Gurken-	30
Käse:	
Harzer	30
Schweizer	40
Cheshire-, Roquefort-	75
Camembert-, Neufschateller	50
Kalte Speisen.	
Mayonnaise von Hummer	100
dgl. von Fisch	100
Italischer Salat	30
Ölsardinen . . . 1 Stück	25
Sardellen . . . . 1 Portion	125
Neue Heringe mit Kartoffeln	50
Gemischter Aufschnitt	125
Westfälischer Schinken, roh oder gekocht	125
Pökel-Zunge	100
Cervelatwurst	125
Roastbeef mit Remolade	125
Geräucherter Lachs	150
Belegte Butter-Brote	40

12) Zoologischer Garten in Dresden.

Warme Speisen.

Suppen:	
Bouillon	20
dgl. mit Ei	30
Legierte Suppe	20
Bouillon-Suppe	20
Fische:	
Schleie blau mit Butter	100
Gebackene Seezunge, Remolade	100
Lachs mit holländischer Sose	100
Zwischen-Speisen:	
Entre-côte à la maître d'hôtel	150
dgl. à la Westmoreland	150
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
dgl. mit Trüffeln	150
dgl. mit Madeira	150
dgl. à la béarnaise	150
Geschwungenes Filet à la Nelson	150
Lenden-Beefsteak, Kartoffeln	125
dgl. mit Sardellen-Butter	150
dgl. mit Hindernissen	150
Rumpsteak mit Kartoffeln	100
Wiener Rostbratl dgl.	100
Wiener Schnitzel dgl.	75
Paprika-Schnitzel dgl.	100
Holsteiner Schnitzel dgl.	125
Schnitzel mit jungem Gemüse oder au naturel	85
Kalbsfilet au four oder aux fines herbes	
Ragoût fin en coquille	50
Gulasch	50
Kalbskopf auf Schildkrötenart	85
Kalbskotelett mit Schoten und Karotten	85
Paprika-Kotelett mit Kartoffeln	60
Pökel-Zunge mit grünen Bohnen	85
Gebackene Kalbsleber mit Kartoffeln	60
Braten:	
Junge Gans	100
Junges Huhn	100
Fasan	125
½ *Rebhuhn mit Rotkraut*	125
Rehrücken	125
Kompott:	
Kirschen	25
Birnen	25
Apfelmus	25
Salat:	
Gurken-	25
Stauden-	25
Kartoffel-	25
Bohnen-	25
Eier-Speisen:	
Omelette au naturel	50
dgl. aux confitures	75
dgl. aux fines herbes	75
dgl. soufflée	150
dgl. mit Rum	75
Rühreier au naturel	50
dgl. mit Schinken oder Rheinlachs	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Spiegel-Eier au naturel	50
dgl. mit Schinken	75
Rühreier mit Schnittlauch	60
Kopfsalat mit Eiern	60

Kalte Speisen.

Astrachaner Kaviar	125
Mayonnaise von Hummer	85
dgl von Fisch	75
Beefsteak à la tartare	100
Russischer Salat	50
Gemischter Aufschnitt mit Butter	75
Gekochter od. roher Schinken mit Butter	75
Cervelatwurst mit Butter	75
Roastbeef englisch	100
Hamburger Stulle	40
Kaviar-Semmel	60
Lachssemmel	50
Sardellen-Semmel	40
Brabanter Semmel	30
Belegte Semmel	30
Zoologischer-Garten-Brötchen	75
Bismarck-Stulle	60
Schnittlauch-Bemmchen	25
Gansfett-Bemmchen	30
Neue sauere Gurke	30
Gefrorenes	40

Käse:

Roquefort-, Neufschateller	40
Holländer	40
Schachtel-	
Schweizer, Ziegen-	30
Deutscher, *Magdeburger*	30

13) Weinrestaurant zum Rheingau in Berlin.

Warme Speisen.

Bouillon 25 ₰, mit Ei	30
Legierte Reissuppe	25

Braten:

Gansbraten	100
½ *junges Huhn*	75
¼ *wilde Ente*	50
Gansklein	75
Huhnragout	75
Hasen-Braten	100
Kalbskopf auf Schildkrötenart	85
Rindszunge mit Madeira	85
Eisbein mit Sauerkohl	85
Kalbsbraten	75
Königsberger Fleck	40

Fische:

Frischer Lachs in Butter	80
dgl. mit Remolade	80
Mayonnaise von Hummer	75

Gemüse:

Spargel in Butter	100
Schoten	40
Bohnen	40

Eier-Speisen:

Rühreier	60
dgl. mit Wurst od. Schinken	75
Setzeier	60
dgl. mit Wurst od. Schinken	75
Omelette au naturel	60
dgl. aux confitures	75
Eier-Kuchen	60
Filet-Beefsteak	100
Beefsteak mit Ei od. Sardellen	125
dgl. mit Champignons	125
dgl. à la Westmoreland	125
dgl. mit Hindernissen	150
dgl. deutsch	75
dgl. mit Ei oder Sardellen	100
Rumpsteak	100
Hammel-Kotelett	100
Wiener Schnitzel	90
Kalbskotelett	75
dgl. mit Schoten	100
dgl. „ Ei oder Sardellen	100
dgl. „ Champignons	100
dgl. „ Pfifferlingen	75
Kalbsleber gebraten	75
Esterházy-Roastbeef	85
Kalbsfrikassee	60
Schweinskotelett mit Sauerkohl	75
Münchener Bockwurst dgl.	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Kalte Speisen. ℳ

Russischer Kaviar 100
Ölsardinen, das Stück . . . 20
Beefsteak à la tartare . . . 100
Schinken mit Butter . . . 75
Verschiedene Wurst m. Butter 50
Roastbeef mit Remolade . . 75
Kalter Aufschnitt 75
Kalbsbraten 60
Italischer Salat . . . . . .
Mayonnaise von Hummer . . 100
dgl. von Fisch . . . . . .
Gansweissauer 75
Roastbeef mit Remoladen-Sose . 75
Wildschweinskopf dgl. . . . 75
Geräucherter Lachs 100
Frischer russischer Kaviar . . 100

Salat und Kompott:

Kartoffel-Salat 20
Sauere oder Pfeffer-Gurke . 10
Senfgurke 15
Rotrüben-Salat 15
Birnen- oder Apfelmus . . . 25
Endivien-Salat 25
Bohnen-Salat 25
Gurken-Salat 25
Radieschen mit Butter . . . 25

Käse mit Butter:

Schweizer, Holländer . . . 25
Mainzer, Limburger 25
Straßburger, Neufschateller . 30
Kräuter-, Ramadou- 30
Roquefort-, Cheshire-, *Brie-* . 40
Liptauer garniert 50

14) Börsen-Restaurant in Braunschweig.

Warme Speisen.

Bouillon 30
Ochsenschwanz-Suppe . . . 50
Karpfen oder Schleie . . . 150
Hecht mit Remoladen-Sose . 100
Gebackene Seezunge 175
Filet-Braten mit Salat . . . 100
Kalbsfrieandeau mit Champignons 100
Kasseler Rippespeer mit Sauerkraut 100
Holsteiner Schnitzel 150
Beefsteak à la Nelson oder à la béarnaise . . . 150
dgl. von Filet mit Eiern . 150
Kalbskotelett 100
dgl. mit Ei oder Sardellen . 125
Wiener Schnitzel 100
Paprika-Schnitzel 100
Deutsches Beefsteak 75
Vealsteak mit Champignons . 125
Rumpsteak mit Salat . . . 100
Wiener Rostbraten 100
Lieder ohne Worte 150
Filet mit Trüffeln 200
Zungen-Ragout 100
Zunge in Madeira 100
Hammel-Kotelett mit Bohnen . 125
Schweinskotelett mit Erbsen . 125
Reh- oder Hasen-Rücken . .
Hasen-Braten . . . . . .
Rehbraten . . . . . .
Gansbraten mit Kompott oder Salat . 150
Rebhuhn mit Sauerkohl . . . 150
Beefsteak à la Meyer 75
Kalbsleber mit Salat 75
Puffer mit Kompott 75
Wiener Würste 30
Rührei oder Setzeier . . . 75
Eier-Kuchen 75
Omelette au naturel 75
Omelette aux confitures . . . 100
Gurken-Salat 30
Bohnen-Salat 30
Spargel-Salat 30

Kalte Speisen.

Roastbeef mit Remolade . . 100
Rindszunge mit Butter . . . 75
Geräucherter Rheinlachs . .
Gemischter Aufschnitt . . . 75
Schinken roh oder gekocht, mit Butter 75
Schlack- oder Leberwurst mit Butter 60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Mayonnaise von Hummer	100
Herings-Salat	40
Ölsardinen 3 Stück	50
Anchovis	
Astrachaner Kaviar	200
Beefsteak à la tartare	100
Sülze mit Bratkartoffeln	60
Sülzkotelett dgl.	75
Illustrierte Gurke	60
Appetits-Brötchen	50
Delikatess-Hering	40
½ *Rebhuhn in Gelee*	75
Belegtes Butterbrot mit Schinken oder Wurst	40
dgl. mit Zunge od. Roastbeef	40
dgl. mit Sardellen und Ei	30
dgl. mit ger. Rheinlachs	
dgl. mit Astrachaner Kaviar	100

Käse mit Butter:

Neufschateller, Camembert-	35
Holländer, Schweizer	30
Harzer	25
Cheshire-, Roquefort-	40
Edamer	40

Kompott und Salat:

Birnen, Pflaumen	25
Preißelbeeren	25
Kartoffel-Salat	10
Sauere oder Pfeffer-Gurken	10
Kirschen, Stachelbeeren	25
Erdbeeren	40
Pfirsiche	50

15) Weinrestaurant Nonnenhof in Wiesbaden.

Vorspeisen:

Ölsardinen 1 Stück	20
Sardellen	60
Hering mariniert	40
Hummer-Salat	120
Salz- oder Essig-Gurke	10
Brötchen mit Schinken, Kalbsbraten, Sardellen, Käse od. Zunge	35
Brot mit Roastbeef	45
Restaurations-Schnittchen	70
Neuer Hering	40
Aal in Gelee	50
Lachsbrötchen	50

Warme Speisen.

Suppen:

Bouillon mit Ei	40
Haferschleim-Suppe	30

Fische:

Seezunge gebacken m. Remoladen-Sose und Kartoffeln	140
Rheinsalm mit holländischer Sose und Kartoffeln	170
Kabeljau m. Butter u. Kartoffeln	120
Sander dgl.	140
Merlan gebacken, mit Remoladen-Sose	80
Makrele grilliert	120

Roastbeef	
Rumpsteak	120
Entre-côte à la béarnaise	160
Beefsteak von Filet	140
dgl. mit Sardellen-Butter	160
Geschwungenes Filet mit Madeira-Sose	160
Filet mit Champignons	180
dgl. mit Trüffeln	200
Wiener Schnitzel	100
Kalbskotelett	50
Hammel-Kotelett	60
Schweinskotelett	50
Kalbskopf auf Schildkrötenart	120
Gulasch	80
Hammel-Nieren	80
Rehragout mit Kartoffeln	100
Kalbszunge auf italische Art	90
Paprikahahn mit Reis	140
Tourne-dos à la chasseur	160
Kalbskotelett mit Steinpilzen	80
Kalbskopf gebacken	120

Braten:

Sauerer Rindsbraten	90
Kalbsnieren-Braten	100
Hirschfilet mit Champignons	120
½ *Hahn*	140
Roastbeef englisch	120

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Salat:	ℳ
Kartoffel-	25
Kopf-, Endivien-	30
Gurken-	40
Verschiedene Kompotte	60

Gemüse:	
Gekochte oder Bratkartoffeln	25
Schmorkartoffeln	30
Kartoffel-Püree	40
Erbsen, Bohnen, Steinpilze	60
Kartoffeln in der Schale mit Butter	40

Eier-Speisen:	
Omelette à la nationale	70
dgl. aux confitures	100
Rühreier	70
dgl. mit Schinken	100
Gekochte Eier	12
Spiegel-Eier	20
Pfannkuchen	70
Kirschen-Pudding	40

Kalte Speisen.

Roastbeef	120
Kalbsbraten, Schinken	80
Zunge	100
Gemischtes Fleisch	120
Göttinger Wurst	70
½ *Hahn*	140
Westfälischer Schinken	90

Käse:	
Camembert-	30
Rahmkäse, Schweizer	25
Holländer, Romatour-	25
Hechtsheimer	20
Rahm-, Schachtel-	25

16) Kils Kolosseum in München.

Warme Speisen.

Suppen:	
Bouillon mit Ei	30

Fische:	ℳ
Forelle blau	150
Schleie mit Remoladen-Sose	
Hecht gebacken	120
dgl. mit Butter u. Kartoffeln	130

Ragouts:	
Fricandeau mit Bohnen	120
dgl. mit Püree	120
Kalbskopf auf Schildkrötenart	130
dgl. mit Essig-Sose	120

Spezialität:	
»Kolosseum-Huhnragout«	100

Verschiedene Speisen:	
Kalbsschnitzel	80
Sardellen-Schnitzel	90
Kaiser-Schnitzel	100
Kotelett gebacken	80
dgl. gedünstet	80

Braten:	
Kalbsbraten	80
Schweinsbraten	80

Vom Rind:	
Rostbraten à la maréchale	150
Roastbeef englisch	100
Geschwungenes Filet mit Champignons od. Trüffeln	150
Beefsteak mit Ei	150
dgl. à la Nelson	160
Doppelrindslendenstück	300
Rindsbraten mit Kartoffeln	100
Ochsen-Zunge in Kapern-Sose	100
Filet mit Maccaroni	120

Wild:	
Rehrücken	150
Rehschlegel	120

Geflügel:	
½ Huhn	150
Kapaun	150
Indian	150

Kalte Speisen.

Westfälischer Schinken	80
Schinken mit Aspik	70
Zunge „ „	80
Salami „ „	80

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Schinken- u. Zungen-Melange	80
»Kolosseum-Aufschnitt«	150
Galantine von Huhn	
Kaviar mit Butter	100
Ölsardinen 1 Stück	20
Forelle gesulzt	150
Mayonnaise von Huhn	150
dgl. von Salm	150
dgl. von Hummer	150
Gansleber-Pastete	150
Pommersche Gansbrust	100
Rehpastete	100

Gemüse:

Sauerkraut	20
Kartoffeln geröstet	30
Macédoine	40
Pflückerbsen	40
Grüne Bohnen	40
Maccaroni	30
Spargel	70
Kopfsalat	30
Kartoffel-Salat	30
Sellerie-Salat	40
Rotrüben-Salat	20
Essig-Gurken	20
Salzgurke	20

Mehlspeisen:

Pfannen-Kuchen	80
dgl. gefüllt	80
Rühr- oder Spiegel-Eier	60

Kompotte:

Bozener	50
Weichsel-	50
Johannisbeeren-	50
Stachelbeeren-	50
Preißelbeeren-	30
Birnen-	50
Mirabellen-	50
Erdbeeren-	50

Käse:

Brie-	40
Roquefort-	50
Emmenthaler	30
Camembert-	40
Edamer	30

17) Restaurant der Bremer Häuser in Norderney.

Suppen:

	ℳ
Bouillon in Tasse mit Ei	40
Bouillon-Suppe	50
Krebssuppe	
Mock-turtle soup	80

Vorgerichte:

Austern, das Dutzend	
Frischer Helgoländer Hummer, nach Größe, 250 bis	500
Astrachaner Kaviar	200
Ochsen-Zunge gepökelt, mit Butter und Brot	150
Geräucherter Lachs	150
Schinken roh oder gekocht	125
Sardellen	125
Ölsardinen 1 Stück	25
Hamburger Rauchfleisch	125
Kalter Aufschnitt	150
Cervelatwurst	100
Mayonnaise von Huhn	200
dgl. von Lachs	150
Ragoût fin en coquille	75
Rühreier, Spiegel-Eier, 4 St.	100
dgl. dgl. mit Schinken	150
Matjes-Hering m. Brot u. Butter	75
Roastbeef mit Remoladen-Sose	150

Fische:

Rheinlachs mit Butter und Kartoffeln	150
Seezunge gebacken, mit Remoladen-Sose	150
Steinbutt mit Butter und Kartoffeln	150
Schellfisch (Norderneyer Angelfisch)	125

Gemüse:

Stangen-Spargel	150
Bruchspargel	60
Erbsen, junge	60
Schnittbohnen	50
Karotten	40

Fleischgerichte:

Doppelrindslendenstück à la béarnaise	400
Filet-Beefsteak mit Kartoffeln	175

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Filet-Beefsteak mit 1 Spiegelei	200
dgl. mit Hindernissen	225
dgl. mit Sardellen-Butter	200
Gehacktes deutsches Beefsteak mit Kartoffeln	125
Rumpsteak mit dgl.	150
Wiener Rostbraten dgl.	150
Hammel-Koteletten mit Kartoffeln	150
dgl. à la Soubise	200
dgl. à la Nelson	250
Geschwungenes Filet mit Champignons	250
dgl. mit Trüffeln	250
dgl. à la Westmoreland	275
Wiener Schnitzel, Kartoffeln	150
Paprika-Schnitzel	150
Holsteiner Schnitzel	200
Mock-turtle-Ragout	150
Huhnfrikassee	150
Kalbskotelett mit Kartoffeln	150
dgl. au four	175
Hammel-Rippchen	150
Hammel-Filet	175
Geschwungene Rehleber mit Trüffeln	150

Braten:

½ junges Huhn	150
Junge Gans	125
¼ junge Ente	125
Rehkeule	125
Rehrücken	200
Rindsschmorbraten	125
Kalbsfricandeau	125

Verschiedene belegte Brote:

Kaviar-Brötchen	120
Lachsbrötchen	75
Restaurations-Schnittchen	120
Butterbrot mit Sardellen	75
dgl. verschieden belegt	60

Salate und Kompotte:

Birnen, Mirabellen, Äpfel, Pflaumen	50
Kronsbeeren, Kirschen	40
Aprikosen- oder Melange-Kompott	75
Kopfsalat, Kartoffel-Salat	30
Gurken-Salat	40
Salzgurke	20
Mixed pickles	50

Süße Schüsseln:

Gefrorenes, *Johannisbeeren*	50
Vanille-Creme	60
Omelette au naturel	100
dgl. aux confitures	125
Pfannkuchen	100
Kartoffel-Puffer mit Kompott	130

Käse und Nachtisch:

Schweizer mit Butter u. Brot	50
Edamer dgl.	50
Neufschateller dgl.	60
Kräuter- dgl.	50
Gervais- dgl.	60
Obst	50
Mandeln und Rosinen	60

18) Hotel zur Tanne in Ilmenau i. Th.

Suppen:

Fleischbrühe mit Ei	30
Suppe	25
dgl. abgezogen	30

Vorspeisen:

Frischer Hummer mit Kräuter-Tunke	
Hummer-Salat	100
Fisch mit Öltunke	
Lachs dgl.	
Italischer Salat	60
Feines Gemengsel in Schale	50
Ölsardinen 1 Stück	25
Sardellen	100
Holländ. Hering mit Butter	75
Rheinlachs geräuchert	
Pökel-Rindszunge	100
Schinken roh oder gekocht	100
Braunschw. Cervelatwurst	80
Kalter Aufschnitt	100
Lendenstück, geschabtes, roh	125

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Englischer Rindsbraten mit Kräuter-Tunke	
Kaviar-Brötchen	75

Zwischen-Gerichte:

Rindszunge in Madeira	125
Hirschstück dgl.	150
Hirschstück mit Trüffeln	175
Rehstück dgl.	175
Geschmortes Lendenstück	175
Kalbsstück mit Feldschwamm-Tunke.	
Kalbsmilch	150
Kalbskopf mit Schildkröten-Tunke	
Gebackene Kalbsleber	100
Hammel-Nieren mit feinen Kräutern	
Lendenstück mit Ei oder Sardellen-Butter	175
dgl. mit Hindernissen	225
Rumpsteak	125
Kalbsrippchen	100
dgl. mit feinen Kräutern	125
dgl. „ Feldschwamm-Tunke	150
dgl. „ Trüffeln	150
Hammel-Rippchen	125
Wiener Schnitzel	100
Holsteiner Schnitzel	150
Zungen-Ragout	100

Braten:

Französischer Kapaun	
½ Rebhuhn	125
Junges Huhn	
Hamburger Huhn	
Gansbraten	150
Ente	
Rehrücken	150
Rehbraten	120
Hirschrücken	
Hirschkeule	150
Hasen-Braten	
Wildschweins-Rücken	
Wildschweins-Keule	
Rindsbraten	100
Kalbsnieren-Braten	100
Kalbskeule	100
Hammel-Rücken	
Hammel-Keule	100

Fische:

	ℳ
Große Oder-Krebse, 1 Stück	25
Aal blau	175
Seezunge gebacken	150
Steinbutte mit Butter	
dgl. mit holländischer Tunke	
Lachs mit Butter	125
dgl. mit Kräuter-Tunke	150
Karpfen	100
Schellfisch	80
Forelle mit Butter, 250 bis	400
Schleie dgl.	125
Aal in Gelee	150

Gemüse:

Stangen-Spargel	65
Schoten, Bohnen	50
Blumenkohl	50
Italische Nudeln	
Sauerkohl	50
Morcheln	
Spargel-Gemüse	75

Süß- und Eier-Speisen:

Eier-Kuchen	75
dgl. gefüllt	125
dgl. mit feinen Kräutern	125
Äpfel in Teig gebacken	
Rühreier	75
dgl. mit Beilage	125
Setzeier	75

Salate:

Kartoffel-, Kopf-	25
Gurken-	40
Kraut-	30
Senfgurken	
Sauere oder neue Gurken	30

Dunstobst:

Pfirsiche oder Aprikosen	75
Prünellen, Preißelbeeren	40
Birnen, Pflaumen	40
Kirschen	
Apfelmus	40
Erdbeeren mit Zucker	

Nachtisch:

Gefrorenes	50
Rosinen und Mandeln	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Käse mit Butter:	ℳ
Roquefort-	50
Cheshire-, Edamer	40
Brie-, *Holländer*	40
Camembert-	
Neufschateller, Schweizer	40
Limburger, Thüringer	25
Pumpernickel mit Butter	25
Radieschen „ „	30
Rettich „ „	30

19) Hotel Weisser Hirsch in Schwarzburg i. Th.

Vorspeisen:	
Echt Astrachaner Kaviar	150
Gansleber-Pastete	150
Geräucherter Rheinlachs	125
Ochsen-Zunge geräuchert	125
Ölsardinen 1 Stück	25
Sardellen-Brötchen	60
Lachsbrötchen	60
Appetitsbrot	75
Belegtes Schwarzbrot	50
dgl. Weißbrot	40
Beefsteak à la tartare	150
Italischer Salat	75

Suppen:	
Tages-Suppe	30
Tomaten-Suppe	50
Mock-turtle soup	50
Ochsenschwanz-Suppe	50
Echte Schildkröten-Suppe	100
Tasse Bouillon mit Ei	35

Fische:	
Steinforelle blau, mit Butter und Kartoffeln	225
dgl. gebacken, mit Remoladen-Sose	200
Karpfen blau, mit Butter und Kartoffeln	
Hummer, je nach Größe	
Hummer-Mayonnaise	150
Rheinlachs mit Butter	225
dgl. kalt mit Remolade	175
Steinbutt mit Butter	150
Seezunge gebacken, mit Remoladen-Sose	150
Oder-Krebse mit Butter, 3—4 Stück	125
Fischsalat	75
Matjes-Hering mit Butter und neuen Kartoffeln	75

Geflügel:	
Gansbraten	200
Enten-Braten	200
Junges Huhn	250
Wiener Backhuhn	150

Wild:	
Wildschweins-Keule	150
Hirschbraten	150
Hirschrücken	200
Rehbraten	150
Rehrücken	200
Rehfilet mit Champignons	225
Hirschsteak	150

Braten:	
Rindsbraten mit Kartoffeln	100
Kalbsbraten „ „	100
Roastbeef „ „	125
Rumpsteak „ „	125
Lenden-Beefsteak mit Ei	175
dgl. mit Zwiebeln	175
Lende mit Champignons	200
dgl. mit Trüffeln	250
Deutsches Beefsteak	125
Entre-côte	300
dgl. garniert	500
Doppelrindslendenstück	350
dgl. garniert	600
Hammel-Kotelett	175
Kalbskotelett	150
Wiener Schnitzel	125
Paprika-Schnitzel	150
Holsteiner Schnitzel	175
Ochsen-Zunge in Madeira	150
Frankfurter Würstchen mit Sauerkraut	100

Gemüse:	
Stangen-Spargel	100
Spargel-Gemüse	60
Prinzeß-Bohnen	75
Schneidebohnen	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Junge Erbsen, Blumenkohl	75
Neue Kartoffeln	35
Gebratene Kartoffeln	25
Kompotte und Salate:	
Pfirsich, Reines-claude	75
Mirabellen, Kirschen, Äpfel, Nüsse	75
Preißelbeeren, Pflaumen	25
Kartoffel- oder grüner Salat	25
Gurken- oder Bohnen-Salat	40
Senfgurken, Pfeffer-Gurken	25
Sauere Gurken	15
Mixed pickles	25
Mehlspeisen und Obst:	
Rühr- oder Spiegel-Eier	75
dgl. mit Schinken	125
Omelette oder Eier-Kuchen	75
dgl. gefüllt	125
dgl. aux fines herbes	100
dgl. mit Zucker oder Rum	100
2 weiche Eier mit Butter und Brot	50
Walderdbeeren mit Zucker	25
Frische Kirschen	25
4 Stück Aprikosen	50
Kalter Aufschnitt	100
Schinken roh oder gekocht	100
Roastbeef kalt mit Remolade	125
Käse:	
Thüringer Kuhkäse	35
Edamer, Emmenthaler	50
Cheshire-, Kräuter-	50
Roquefort-	75
Pumpernickel	10
Radieschen und Butter	25

20) Café-Restaurant Olymp in München.

Warme Speisen.

	ℳ
Suppen:	
Bouillon	15
dgl. mit Ei	20
Brotsuppe	15
dgl. mit Ei	20
Nudel-Suppe	15
Gulasch-Suppe	15
Fische:	
Fischmayonnaise	
Hummer-Mayonnaise	
Karpfen blau	100
dgl. gebacken	100
Verschiedenes:	
Roastbeef	80
dgl. garniert	100
Rostbraten	80
Zwiebelfleisch	70
Rumpsteak	90
Entre-côte	100
Lenden-Schnitte mit Kräuter-Butter	100
Filet-Beefsteak	100
dgl. mit Ei	120
dgl. mit Bratkartoffeln	120
Contre-Beefsteak	90
Geschwungenes Filet in Madeira	120
dgl. mit Champignons	140
dgl. mit Trüffeln	140
Deutsches Beefsteak	
Kalbskotelett au naturel	70
dgl. paniert	60
dgl. mit Spargel-Spitzen	
Durch Dick und Dünn	120
Vealsteak mit Ei	80
Kalbsfilet mit Erbsen	90
dgl. mit Bohnen	90
Wiener Schnitzl au naturel	70
Sardellen-Schnitzl	80
Jäger-Schnitzl	70
Holsteiner Schnitzl	100
Schweinskotelett mit Kraut	70
Kalbskopf gebacken	50
Züngerl dgl.	50
Leber sauer oder gebacken	60
Paprika-Leber	60
Kalbshirn gebacken	70
Bries gebacken mit Erbsen	90
dgl. in Sose	70
Kalbshaxe abgebräunt	70

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Fertige Sachen:	₰
Kalbsbrust gefüllt	50
¼ *Ente*	80
Schmorbraten mit Maccaroni	70
½ *Rebhuhn mit Kraut*	70
Ochsengaumen-Ragout	60
Gansleber in Madeira-Sose	60
Tauben-Ragout mit Pastetchen	60
Ente oder Gans mit Kraut	80

Gemüse:	
Erbsen	30
Bohnen	30
Stangen-Spargel	
Blumenkohl	25
Brocoli	
Spargel-Spitzen	
Sauerkraut	15
Kartoffeln geröstet	15
Bratkartoffeln	15
Pommes frites	30

Mehl- und Eier-Speisen:	
Gekochte Eier, das Stück	10
Rühreier	50
dgl. mit Schinken	60
dgl. mit Nieren	80
Spiegel-Eier	50
Omelette au naturel	50
dgl. mit Schinken	70
dgl. mit Nieren	80
dgl. mit Champignons	80
dgl. aux fines herbes	60
dgl. aux confitures	70
Schinken mit Ei	70
Maccaroni mit Schinken	70
Pfannkuchen	50
dgl. gefüllt	70

Kompott und Salat:	
Aprikosen-Marmelade	30
Birnen-Kompott	20
Zwetschgen süß	20
dgl. sauer	20
Gemischtes Kompott	50
Preißelbeer- „	20
Johannisbeer- „	25
Melone	30
Weichsel-Kompott	15
Kopfsalat	15
Eier-Salat	40
Bohnen-Salat	20
Sellerie-Salat	20
Essig- oder Salzgurken	15
Mixed pickles	30

Kalte Speisen.

Olympische Spiele	70
Russischer Kaviar mit Butter	130
Elbkaviar mit Butter	80
Sardinen . . . . . 1 Stück	20
Lachs geräuchert	80
Aal in Gelee	75
Italischer Salat	30
Hering mariniert	30
Beefsteak à la tartare	100
Schinken roh	70
dgl. gekocht	60
Roastbeef, Remoladen-Sose	80
Geräucherte Rindszunge	70
Kalbsbraten mit Aspik	50
Pommersche Gansbrust	
Sulzkotelett	
Gesulzte Gans	
Brötchen	
mit Ei und Schnittlauch	20
dgl. mit Schinken	30
dgl. mit Kaviar	30
dgl. mit Sardellen	30
dgl. mit Sardellen-Butter	20
dgl. à la tartare	50
dgl. mit Zunge	40
dgl. mit Kalbsbraten	30
dgl. mit Roastbeef	30
dgl. mit versch. Wurst	30
dgl. mit Käse	20
dgl. mit Lachs	30
dgl. mit Gansbrust	30
Illustriertes Brötchen	50
Illustrierte Gurke	50

Käse:	
Emmenthaler	20
Mainzer	20
Roquefort-	30
Liptauer garniert	30
Brie-	30
Edamer	30
Pumpernickel	10
Tafel-Butter	10

21) Ratsweinkeller in Lübeck.

Suppen:	ℳ
Bouillon in Tasse	20
Consommé à la reine	50
Mock-turtle soup	50
Ochsenschwanz-Suppe	
Krebssuppe	
Nieren-Suppe	50
Julienne-Suppe	40
Fische:	
Holsteinische Austern, 1 Dutzend	260
Astrachaner Kaviar m. Butter	150
Hummer-Mayonnaise	
Karpfen	150
Lachs	
Steinbutt	
Sander	100
Ölsardinen 1 Stück	20
Hering	40
Fischsalat	
Zwischen-Gerichte:	
Kalbskotelett mit Kartoffeln	120
Hammel-Kotelett mit „	100
dgl. à la Nelson „ „	150
Beefsteak mit Kartoffeln	120
dgl. mit Eiern u. Kartoffeln	140
dgl. mit Zwiebeln und Kartoffeln	125
dgl. mit Sardellen und Kartoffeln	140
dgl. mit Hindernissen und Kartoffeln	150
Rumpsteak mit Meerrettich	130
Filet mit Madeira-Sose	150
dgl. „ Champignons	150
dgl. „ Trüffeln	150
dgl. à la jardinière	150
Beefsteak à la tartare	130
dgl. à la béarnaise	150
Wiener Schnitzel	130
Ragouts:	
Kücken-Frikassee	200
Kücken-Ragout, Champignons	
Ragoût fin en coquille	
Mock-turtle-Ragout	100
Hummer-Ragout	
Schweser-Ragout	130
Zungen-Ragout	130
Gebratener Schweser	125
Gemüse:	
Brechspargel	50
Türkische Erbsen	
Schnittbohnen	
Blumenkohl	
Spinat	
Rosenkohl	50
Rotkohl	50
Teltower Rübchen	50
Braten:	
Gansbrust	100
Roastbeef	100
Kalbsbraten	100
Schweinsbraten	
Hammel-Braten	
Ochsen-Mürbebraten	
Rehbraten	
Hasen-Braten	120
Hirschbraten	
Schmorbraten	
Kalbsfricandeau mit Champignons	130
Vealsteak dgl.	150
Geflügel:	
Kalekutten-Braten	150
Enten-Braten	
Gansbraten	125
Rebhuhn	
Kapaun mit Spargel	150
Krammetsvögel 1 Stück	75
Bekassine	
Schnepfe	
Fasan	
1/1 Kücken gebraten	150
dgl. mit Austern-Sose	200
dgl. mit Sellerie-Sose	
dgl. mit Champignons	200
dgl. mit Spargel	175
dgl. mit Krebssose	
Zunge mit Pickles-Sose	120
dgl. mit Kapern-Sose	125
Ganssauer	120
Gans gebraten	140
Farcierter Puter mit Trüffeln	175

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Eier-Speisen:	₰
Omelette	60
dgl. aux fines herbes	70
dgl. aux confitures	80
Pfannkuchen	60
Apfel-Pfannkuchen	70
Rühreier	60
Spiegel-Eier	60

Salate:	
Grüner Salat	
Gurken- „	
Sellerie- „	30
Kartoffel- „	20
Italischer „	30
Englische Pickles	30
Senf-Pickles	
Rote Beete	
Salz-Gurken	15
Senfgurken	30
Pfeffer-Gurken	30
Herings-Salat	30
Essig-Zwetschen	50

Kompotte:	
Apfelmus	50
Gestobte Pflaumen	
„ Birnen	50
Kronsbeeren	50
Gemischte Früchte	50
Eingemachte Zwetschen	
„ Kirschen	
„ Erdbeeren	
„ Birnen	
„ Quitten	
„ Reines-claude	

Nachtisch:	
Schweizer Käse	25
Holländer „	20
Cheshire- „	30
Neufschateller „	25
Roquefort- „	30
Brie- „	20
Rosinen und Mandeln	50
Früchte	50

22) Hotel Stadt Rom in Leipzig.

Warme Speisen.

Suppen:	₰
Bouillon	30
dgl. mit Ei	40
Suppe	30

Fische:		
Schleie	mit Butter und Kartoffeln	125
Sander		100
Hecht		125
Karpfen		125
Lachs		
Aal		
Seezunge		150
Scholle		
Forelle		
Oder-Krebse		
Mayonnaise von Fisch		125
Frischer Hummer mit Remoladen-Sose		

Zwischen-Gerichte:	
Wiener Schnitzel	100
Holsteiner Schnitzel	150
Kalbskotelett	125
Hammel-Kotelett	125
dgl. aux fines herbes	150
Beefsteak mit Ei	175
Rumpsteak	125
Geschwungenes Filet mit Champignons	225
Paprika-Schnitzel	125
Filet mit Trüffeln	
dgl. mit Madeira	175
dgl. à la Westmoreland	
Wiener Rostbraten	150
Frankfurter Wurst mit Meerrettich oder Sauerkraut	75

Gemüse:	
Spinat	
Rosenkohl	50
Teltower Rübchen	
Sauerkraut	30
Weinkraut	
Welschkohl	
Schoten	50
Bohnen	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Stangen-Spargel	100
Spargel-Gemüse	
Blumenkohl	50
Braten:	
Kalbs-	100
Rinds-	
Roastbeef englisch	
Hammel-	100
Truthahn-	
¼ Gans-	150
½ Enten-	200
Junge Taube	
Kapaun	150
Poularde	150
Junges Huhn	150
Hamburger Huhn	150
Reh-	150
Rehrücken	
Hirschkeule	130
Hirschrücken	150
Hasen-	
Rebhuhn	
Lerchen	
Schneehuhn	
Birkhuhn	175
Haselhuhn	175
Wilde Ente	
Eier-Speisen:	
Omelette	75
dgl. aux confitures	100
Rühreier	75
Spiegel-Eier	75
Pfannkuchen	100
Salate:	
Kartoffel-, Sellerie-	30
Stauden-, Gurken-	30
Gemischter, Bohnen-	30
Grüner	30
Kompotte:	
Pflaumen-, Kirschen-	50
Apfel-, Birnen-	50
Preißelbeeren-, Prünellen-	50
Verschiedene feine Kompotte	75
Kalte Speisen.	
Russischer Kaviar	150
Geräucherter Lachs	125
Pommersche Gansbrust	125
Ölsardinen	75
Sardellen	75
Hering mariniert	
Bricke	
Bismarck-Hering	40
Kalbsbraten	100
Rindsbraten	
Roastbeef englisch	120
dgl. mit Remoladen-Sose	150
Zunge	125
Gemischter Aufschnitt	100
Schinken roh	75
Cervelatwurst	75
Hamburger Rauchfleisch	
Gansleber-Pastete	150
Gurken:	
Pfeffer-, sauere	25
Senf-	25
Mixed pickles	30
Früchte:	
Mandeln und Rosinen	50
Apfelsinen	
Ostindischer Ingwer	60
Gemischtes frisches Obst	50
Käse:	
Deutscher	25
Schweizer	30
Neufschateller	40
Holländer	
Roquefort-, Brie-	
Cheshire-	40
Radieschen mit Butter	40

23) Bahnhof-Restaurant in Erfurt.

Warme Speisen.

Suppen:	
Schildkröten-	
Bouillon-Suppe	25
Braune	
Krebs-	
Mock-turtle- oder Oxtail-	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Zwischen-Gerichte:	ℳ
Beefsteak mit Kartoffeln	125
dgl. mit Ei	150
dgl. „ Hindernissen	150
Wiener Rostbraten mit Kartoffeln	100
Rumpsteak dgl.	100
Roastbeef englisch dgl.	
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
Hammel-Kotelett mit Bohnen	150
Kalbskotelett dgl.	100
dgl. au naturel	100
dgl. mit Champignons	125
Wiener Schnitzel	90
Holsteiner Schnitzel	125
Schweinskotelett mit Schoten	125
Schnitzel dgl.	125
Gespickte Kalbsmilch dgl.	150
Pökel-Zunge mit Erbsen	125
Gulasch mit Kartoffeln	
Kalbszunge mit Madeira	125
Vealsteak au four	150

Fische:	
Forelle	200
Hecht	
Lachs	100
Aal	100
Seezunge	
Karpfen	
Sander	100
Schleie	100
Steinbutte	

Gemüse:	
Stangen-Spargel	
Erbsen	40
Bohnen	40
Blumenkohl	
Steinpilze	
Karotten	40

Braten:	
Rehkeule	125
Rehrücken	150
Hasen-Braten	
Kalbskeule	90
Hammel-Keule	
Kalbsniere	
Rindsbraten	90
Schweinsrücken	100
Pökel-Schweinsrücken	
Kapaun	100
Poularde	100
Gans	
Ente mit Salat	125
Rebhuhn	
Fasan	
Krammetsvögel, das Stück	
Filet-Braten	120
Hammel-Rücken	
Kalbsfilet aux fines herbes	125
Varziner Schnitzel	125
Schweinsfilet à la diable	
Rehfilet mit Champignons	150
Kaiser-Schnitzel	120

Ragouts:	
Ragoût fin en coquille	40
Mock-turtle-Ragout	125
Kalbskopf auf Schildkrötenart	125
Ragout von Kalbsmilch	
Huhnfrikassee	
Salmi von Ente	100
Schweinsnieren aux fines herbes	125

Salate:	
Kartoffel-	25
Grüner	25
Bohnen-	30
Rapuntika-, Gurken-	
Mixed pickles	
Pfeffer-Gurken	

Kompotte:	
Erdbeer-	40
Pfirsich-	
Reines-claude-	40
Aprikosen-	
Kirschen-	30
Mirabellen-	40
Apfelmus	30

Eier-Speisen:	
Rührei m. Schinken od. Wurst	100
Spiegel-Eier	75
Omelette aux confitures	100
dgl. aux fines herbes	75
dgl. au naturel	75
Pfannkuchen	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Kalte Speisen.	ℳ
Astrachaner Kaviar	
Ölsardinen	60
Sardellen, Kapern	50
Sardellen-Butter	50
Hummer-Mayonnaise	
Frischer Hummer mit Remoladen-Sose	
Mayonnaise von Fisch	80
Straßburger Gansleber-Pastete mit Aspik	
Aal mit Remoladen-Sose	175
Lachs dgl.	
Geräucherter Rheinlachs	150
Roastbeef	
Schinken roh oder gekocht	75
Beefsteak à la tartare	125
Kalter Aufschnitt	90
Russischer Salat	50
3 Stück grosse Oder-Krebse	120

Käse:	
Schweizer mit Butter	30
Neufschateller	
Roquefort-	50
Cheshire-, Brie-, Romatour-	
Camembert-	40
Deutscher 25, Edamer	30
Rettich mit Butter	25

24) Hotel Stadt Hamburg in Leipzig.

Warme Speisen.

Suppen:	
Tasse Bouillon	20
dgl. mit Ei	30
Tages-Suppe	25

Zwischen-Gerichte:	
Welsh rarebit	
Ragoût fin en coquille	50
Pastetchen à la reine	50
Geschwungene Geflügel-Leber dgl. mit Champignons	
Hammel-Nieren aux fines herbes	75
dgl. am Spieß	60

Fische:	ℳ
Forelle, je nach Größe	
Schleie blau mit Butter	80
Karpfen „ „ „	
Aal „ „ „	
Rheinlachs, Remoladen-Sose	100
dgl. mit holländischer Sose	100
Stettiner Sander	
Steinbutte	
Seezunge	120

Verschied. Fleischspeisen:	
Beefsteak deutsch	60
dgl. von Lende	120
dgl. mit Ei	130
dgl. mit Sardellen-Butter	150
dgl. mit Hindernissen	150
Geschwungenes Filet mit Champignons	150
dgl. à la Nelson	150
Rumpsteak	100
Wiener Rostbraten	100
Entre-côte à la maître d'hôtel	125
Hammel-Kotelett	125
dgl. mit feinen Kräutern	150
Kalbskotelett mit Kartoffeln	100
Schweinskotelett	85
dgl. à la Westmoreland	100
Wiener Schnitzel	85
Holsteiner Schnitzel	150
Paprika-Schnitzel	100
Vealsteak	100

Gemüse:	
Maccaroni	25
Sauerkraut	25

Braten:	
Hammel-Rücken	100
Schweinsrücken	100
Renntier-Keule	100

Eier-Speisen:	
Rühr- oder Spiegel-Eier	75
dgl. mit Schinken oder Cervelatwurst	100
Omelette au naturel	75
dgl. aux fines herbes	75
dgl. aux confitures	100
Eier-Kuchen	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Kalte Speisen.	₰
Kaviar	150
Kaviar-Brötchen	100
Lachs	50
Hummer-Mayonnaise	75
Aal	
Sardellen in Essig und Öl	50
Sardellen-Brötchen	50
Russische Sardinen	
Neuer Hering mit Butter	
Hering mariniert	40
Russische Eier	50
Russischer Salat	50
Fischmayonnaise	50
Sülze mit Essig und Öl	
dgl. mit Remolade	
Diplomaten-Brötchen	125
Bismarck-Brötchen	50
Hotel-Stadt-Hamburg-Bemmchen	125
Schinken roh oder gekocht, mit Butter	80
Cervelatwurst mit Butter	80
Kalter Braten dgl.	75
Pökel-Zunge mit Butter	
Gemischter Aufschnitt mit Butter	100
Schweinspökelrippchen mit Butter	
Delikateß-Aufschnitt	125
Roastbeef englisch mit Remolade	
Beefsteak à la tartare	100
Appetits-Bemmchen	50
Hamburger Bemmchen	40
dgl. mit Kaviar	100
Brabanter Brötchen	
Radieschen mit Butter	30

Käse:

Deutscher	mit Butter.	25
Limburger		25
Schweizer		30
Ziegen-		25
Echter Holländer		30
Neufschateller		40
dgl. garniert		50
Roquefort-		50

Nachtisch:

Früchte	25
Mandeln u. Trauben-Rosinen	
Obst	25
ff. Wiener Waffeln	
Verschiedenes Gebäck	
Torte	25

Kompotte:

Aprikosen, Erdbeeren	40
Gemischte Zucker-Früchte	
Kirschen, eingelegte	30
Preißelbeeren	25
Mirabellen, Prünellen	25

Salate:

Kartoffel- 15, Kraut-	
Sellerie- 25, Stauden-	30
Gurken-	
Sauere Gurke, neue	15
Senf- oder Pfeffer-Gurken	15
Mixed pickles	40

25) Mainzer Stadthalle in Mainz.

Suppen:

Bouillon, die Tasse	30
dgl. mit Ei	40
Tages-Suppe	30
Julienne-Suppe	50
Reissuppe	50
Tapioka-Suppe	50
Maccaroni-Suppe	50
Nudel-Suppe	50
Schildkröten-Suppe	200

Beigerichte:

Kaviar mit Butter		
Radieschen mit Butter		30
Mixed pickles		30
Essig-Gurken		30
Ölsardinen	3 Stück	75
Hummer-Mayonnaise		180
Gansleber-Pastete		200
Sardellen, die Portion		100

Fische:

Salm mit holländischer Sose oder Butter	250
dgl. kalt, mit Essig- u. Ölsose	200
dgl. geröstet	200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Seezunge gebacken	150
dgl. in Weißwein gedämpft	200
dgl. mit Kräuter-Sose	200
dgl. „ Tomaten-Sose	200
Hecht blau mit Kapern-Sose	140
Schellfisch mit Butter-Sose	
Aal blau mit Butter	200
dgl. gebacken, mit Essig- und Ölsose	
Steinbutt mit Butter oder Kapern-Sose	140

Warme Fleischspeisen:

Rumpsteak	120
dgl. à la béarnaise	150
dgl. à la bordelaise	150
Beefsteak	140
dgl. mit Schwämmchen	160
dgl. „ Trüffeln	200
dgl. doppelt groß	300
dgl. garniert	300
Kalbskotelett au naturel	80
dgl. paniert	80
Kalbsschnitzel au naturel oder paniert	120
Kalbsmilch n. Toulouser Art	
dgl. à la financière	
Schweinskotelett au naturel oder paniert	80
dgl., sauce à la Robert	90
Hammel-Koteletten	120
Kalbskopf auf Schildkrötenart oder mit Essig-Sose	140
Holsteiner Schnitzel	120

Braten und Geflügel:

1 Hahn gebraten	200
dgl. mit Schwämmchen	300
dgl. „ Reis	300
1/1 französischer Kapaun	1000
1 Ente	350
1 Taube gefüllt	120
Rehbraten	
Rehziemer	
Hasen-Braten	150
Hasen-Ziemer	175
1 Feldhuhn	

Gemüse:

Blumenkohl	100
Erbsen	70
Bohnen	70

	₰
Kartoffeln geröstet od. gekocht	30
dgl. gebacken	50
Kartoffelmus	50
Maccaroni	50

Salat:

Kartoffel-, grüner	40
Gurken- 60, italischer	100

Eier- und Mehl-Speisen:

1 Ei gekocht	15
Rühreier	70
dgl. mit Schinken	100
Eier-Kuchen	70
dgl. mit Kräutern	80
dgl. „ Schinken	100
dgl. „ Schwämmchen	100
dgl. „ Trüffeln	140
dgl. „ eingemachtem Obst	100
dgl. „ Rum	100
Pfannkuchen	70
Eier-Auflauf	150
dgl. mit Vanille	200

Gekochtes Obst:

Äpfel, Birnen	60
Aprikosen oder Pfirsiche	100
Mirabellen, Reines-claude	80
Pflaumen	60
Gemischtes	100
Eingemachte Kirschen	50
Tutti-frutti	80

Kalte Fleischspeisen:

Roastbeef	100
Zunge oder Schinken	100
Kalbsbraten	
Brustkern	
Göttinger Wurst	80
Gemischtes kaltes Fleisch	100

Käse und Nachtisch:

Schweizer oder Holländer	25
Camembert- oder Roquefort-	35
Mainzer	15
1 Teller Obst	100
1 „ Mandeln u. Rosinen	60
1 „ Backwerk	50
1 Stück Kuchen	25
1 „ Torte	30
Gefrorenes	50

26) Hotel Vier Jahreszeiten in Dresden.

Warme Speisen.	ℳ
Suppe mit Gräupchen	20
Bouillon mit Ei	25
Rindfleisch mit Meerrettich	60
Ungarischer oder Wiener Rostbraten	100
Beefsteak à la Westmoreland	200
Rindsfilet mit Champignons	150
Ungarischer Gulasch	60
Schweinskotelett mit Salat	100
Wiener Schnitzel, Kartoffeln	75
Paprika-Schnitzel „	100
Holsteiner Schnitzel „	100
Lenden-Beefsteak „	125
Rumpsteak „	100
Deutsches Beefsteak „	50
Gebackenes Kalbsgehirn mit Zitrone u. Kartoffeln	85
Kalbskotelett au four	100
Pökel-Zunge mit Blumenkohl	100
Huhnfrikassee	
Paprikafleisch mit Kartoffeln	60
Kalbsfricandeau mit Schoten und Karotten	85
Kalbskotelett mit Stangen-Spargel	125
Paprikahuhn	100
Schnitzel mit Gemüse	100
Hammelfleisch mit Zwiebel-Gemüse	85
Pökel-Rindsbrust mit Spinat	85
Wiener Leber	85
Wettin-Schnitzel	100
Kalbskopf auf Schildkrötenart	125

Braten:	
Junge Gans mit Gurken-Salat	175
Kalbskeule	60
½ junges Huhn	125
Rindssauerbraten	75

Gemüse:	
Stangen-Spargel	100
Blumenkohl	40
Junges Gemüse	40
Bohnen	30
Spinat	30

Fische:	ℳ
Aal blau mit Butter	100
Schlcie dgl.	200
Gebackene Seezunge mit Kartoffel-Salat	85
3 Stück Oder-Krebse	75

Appetits-Portionen:	
Ragoût fin	40
Ungarischer Gulasch	40
Paprikafleisch	40
Sardellen-Semmel	40
Illustrierte Gurke	30
Brabanter Semmel	
Villeroi-Brötchen	
Aal mit Kartoffel-Salat	60
Ölsardinen	50
Tartar-Stulle	40
Fischsalat	40
Bismarck-Schnitte	100
3 Stück Speckeier	60

Eier-Speisen:	
Omelette soufflée	125
„ aux confitures	75
„ au naturel	50
Rühreier mit Schinken	85
Pfannkuchen mit Speck	75
Rührei au naturel	50
2 Eier gekocht mit Butterbrot	50
Frisches Obst	30

Kalte Speisen.	
Astrachaner Kaviar, prima	125
Russischer Salat	50
Marinierter Hering	40
Sülze mit Essig und Öl	
„ „ Remoladen-Sose	
Kaviar-Semmel	75
Mayonnaise von Hummer	100
Bemmchen mit Aufschnitt	75
Kalter Aufschnitt mit Butterbrot	75
Roher Schinken dgl.	75
Cervelatwurst dgl.	75
Beefsteak à la tartare	75
Sardellen-Semmel	40
Rosa-Bemmchen	50
Fleischsemmel	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Käse: ℳ

Neufschateller } mit Butterbrot 40
Kronen- } mit Butterbrot 40
Camembert- } mit Butterbrot 40
Ziegen- } mit Butterbrot 30
Deutscher } mit Butterbrot 30
Schweizer } mit Butterbrot 35

Mixed pickles 40
Pfeffer-Gurken 20
Sauere Gurken 15
Znaimer „ 20
Radieschen mit Butter . . . 30

Salat:

Gurken- 30
Stauden- 30
Kartoffel- 20

Kompott:

Erdbeeren mit Zucker . . . 40
Kirschen, Reines-claude . . . 40
Stachelbeeren 30
Pflaumen 25
Feines Kompott 40

27) Königl. Kurhaus-Hotel in Kissingen.

Suppen:

Fleischbrühe 40
dgl. mit Ei 50
dgl. „ verlorenen Eiern . 100
Gerstenschleim-Suppe . . . 40
Tages-Suppe 50
Fadennudel-Suppe 60
Kartoffel-Suppe 60
Sagogrieß-Suppe 60

Fische:

Forelle blau 300
dgl. gebacken 300
Seezunge in Weißwein-Tunke 250
dgl. gebacken 200
dgl. auf normannische Art . 300
Seezungen-Schnitzel
mit Petersilien-Butter . . 300
Steinbutt mit holländ. Tunke 200
dgl. mit Edelpilz-Tunke . . 250

Ochsenfleisch: ℳ

Lenden-Schnitte 170
dgl. mit Eiern 200
dgl. „ Madeira-Tunke . . 220
dgl. „ Edel-Pilzen . . . 250
dgl. „ Gemüse 250
dgl. „ Zwiebeln 200
dgl. à la béarnaise 300
dgl. mit Petersilien-Butter . 200
dgl. „ Sardellen 220
Lenden-Braten 200
Lenden-Schnittchen
überglänzt 250
dgl. mit Edel-Pilzen . . . 300
Lenden-Doppelschnitte . . . 350
dgl. à la béarnaise 450
Ochsen-Rippe 180
dgl. mit Gemüse 250
dgl. umlegt 250
Rindsbraten 160

Hammelfleisch:

Hammel-Rippen 180
dgl. mit Goldapfel-Tunke . 220
dgl. mit Zwiebelmus . . . 250

Kalbfleisch:

Kalbs-Rippe eingebröselt . . 80
dgl. mit Ei 100
Kalbsrippen einfach 150
dgl. in Papier-Hülse . . . 200
dgl. dgl. mit Erbsen . . . 200
dgl. dgl. „ Edel-Pilzen . 200
dgl. mit Goldapfel-Tunke . 200
Kurhaus-Kalbsrippe 150
Wiener Schnitzel 90
Schnitzel einfach 120
dgl. mit Goldapfel-Tunke . 180
Kalbsbries mit jungen Erbsen 200
dgl. mit Mischgemüse . . . 200
Kalbskopf schildkrötenartig . 200
Kalbsbraten 120
Kalbslende 100
dgl. mit Goldapfel-Tunke . 150
dgl. „ Edel-Pilzen . . . 150

Geflügel:

1 Huhn gebraten 250
1/2 „ „ 150
1 „ gebacken 250
1 „ eingemacht 350

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1 Huhn mit Reis	350
½ „ „ „	200
1 französisches Huhn	800
½ „ „	400
Wild:	
1 Rebhuhn	250
Rehbraten	180
Rehschnitzel	300
Rehrücken	220
Rehrippchen	400
Hasen-Braten	
Gemüse:	
Kartoffeln gebraten	30
dgl. gebacken	50
Kartoffelmus	50
Junge Erbsen	100
Bohnen	100
Stangen-Spargel	120
Mohrrüben	80
Spinat	80
Blumenkohl	150
Gedünstetes Obst:	
Prünellen	80
Zwetschgen	80
Äpfel	100
Birnen	100
Kirschen	100
Erdbeeren	100
Mirabellen	120
Königs-Pflaumen	120
Aprikosen	150
Pfirsiche	150
Ananas	200
Gemischte Früchte	150
Salat:	
Gurken-	50
Kartoffel-	40
Grüner	50
Eier-Speisen:	
Weiche Eier, 1 Stück	20
Spiegel-Eier, 1 „	30
Gebackene Eier, 1 Stück	30
Gestockte Eier, 1 „	40
Rühreier	100
„ mit Schinken	150
„ „ Edel-Pilzen	150
Rühreier mit Trüffeln	200
Eier-Kuchen einfach	100
„ mit feinen Kräutern	100
„ „ Schinken	150
„ „ Edel-Pilzen	150
„ „ Trüffeln	200
„ „ Goldäpfeln	150
„ „ Nieren	150
„ „ Zwiebeln	120
Süße Speisen:	
Eier-Kuchen mit Zucker	120
„ „ Eingemachtem	130
„ „ Rum	120
„ „ Auflauf	250
Tages-Mehlspeise	100
Pfannkuchen	100
Nachtisch und Käse:	
Feines Gebäck	50
Zuckerbrot	50
Knackmandeln	30
Trauben-Rosinen	50
Schweizer Käse	40
Holländer „	40
Butter	20
Kalte Speisen.	
Sardinen, 1 Stück	30
Kalter Braten gemischt	150
Westfälischer Schinken roh	100
Yorkshire-Schinken gekocht	120
Ochsen-Zunge	100
Rindsbraten	140
Rehbraten	180
Rehrücken	200
Kalbsbraten	100
½ Huhn	150
1 Huhn	250
1 französisches Huhn	800
1 belegtes Brötchen	50

28) Hotel Wolfsschlucht in Eisenach.

Bouillon	25
dgl. mit Ei	30
Suppe	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Fische:	ℳ
Forelle blau	260
Äsche dgl.	
Aal dgl.	
Schleie	100
Karpfen	100
Rheinsalm	
Steinbutt	
Seezunge gebacken	125
dgl. sautée aux fines herbes	150
Schellfisch mit Butter und Kartoffeln	
Hecht blau	100
Tafel-Krebse	
Neue Heringe mit Kartoffeln	
Delikateß-Hering	30

Ragouts:	
Ragoût fin	50
Zungen-Ragout	125
Rehragout	60
Frikassee von 2 Pasteten au salpicon	60

Fleischspeisen:	
Rindsbrust mit Meerrettich	
Königsberger Klops	
Rindsgulasch	100
Szrászy polnisch	
Ochsenschwanz in Madeira	
Paprikafleisch	80
Pökel-Knochen mit Sauerkraut	75

Gebratenes:	
Wiener Rostbraten	125
Rumpsteak	125
dgl. à la maître d'hôtel	150
Beefsteak von Lende	125
dgl. mit Ei	135
dgl. mit Hindernissen	150
dgl. mit Sardellen-Butter	150
Filet mit Champignons	150
dgl. à la Nelson	150
Kalbskotelett	100
dgl. mit Champignons	150
dgl. au naturel	100
dgl. sauté aux fines herbes	125
Schweinskotelett	100
Wiener Schnitzel	125
Paprika-Schnitzel	125
Holsteiner „	150

	ℳ
Gebackene Kalbsleber	80
Gebackenes Kalbshirn	
Hammel-Kotelett	150
Hammel-Nieren aux fines herbes	
Gansleber	75
Rebhuhn mit Sauerkraut	175

Braten:	
Rindsbraten	100
Kalbsnieren-Braten	
Kalbsfricandeau	100
Schweinsvorderviertel	
Hammel-Keule	
Hirschbraten	120
Rehbraten	
Rehrücken	
Rebhuhn	175
Hasen-Braten	125
Gans	125
Ente	
Junges Huhn	
Junge Taube	100

Gemüse:	
Bohnen	50
Erbsen	50
Spargel	75
Blumenkohl	
Rosenkohl	

Eier-Speisen:	
Gekochte Eier . . . 1 Stück	10
Rühreier	60
dgl. mit Schinken	100
dgl. mit Bücking	75
dgl. mit Schnittlauch	75
dgl. mit Speck oder Wurst	100
Spiegel-Eier	60
Omelette au naturel	60
dgl. aux fines herbes	75
dgl. aux confitures	100

Kaltes Fleisch:	
Roastbeef m. Remoladen-Sose	100
dgl. mit Cumberland-Sose	100
Gans in Gelee	100
Sülzkotelett	75
Beefsteak à la tartare	125
Pökelbrust	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Hamburger Rauchfleisch	
Schinken roh oder gekocht	100
Zunge mit Butter	125
Gemischter kalter Aufschnitt	125

Wurst:

Cervelatwurst	75
Leberwurst	60
Zungenwurst	75
Blutwurst	60
Trüffel-Leberwurst	
Frankfurter Wurst mit Sauerkohl	75

Verschiedenes:

Pumpernickel mit Butter	30
Sülze	
Italischer Salat	50
Illustrierte Gurke	50
Russische Eier	60
Kaviar	125
Spickgans	
Ölsardinen	50
Geräucherter Lachs	
Hummer-Mayonnaise	125
Fischmayonnaise	
Aal in Gelee	
Verschiedene belegte Bröte	40
Appetitsbrot	50
Gansschmalz	15
Verschiedene Salate	25
dgl. Kompotte	25
Sauere Gurke	10

Käse:

Schweizer	40
Thüringer	30
Holländer	40

29) Bahnhof-Restaurant in Franzensbad i. B.

Suppen:	kr.
Legierte mit Huhnpüree	12
Braune Lebernockerl-	12
Brotsuppe	12
Bouillon mit Ei	15
Huhnsuppe mit Ei	30

Hors-d'oeuvre:	kr.
Kalter Aufschnitt	50
Schinken gekocht	50
Roastbeef kalt	
Ochsen-Zunge gepökelt	50
Salamiwurst	40
Gansleber in Madeira	50
Geschwungene Huhnleber	40
Hammel-Nieren in Madeira	
Rindsgulasch	30
Kalbsgulasch	
Kalbshirn mit Spiegelei	40
2 Stück Sardellen in Essig und Öl	16
Sardellen-Butter	25
2 Sardines de Nantes	20
Kaiserfleisch kalt	50
Pilzlinge mit Ei	50
Frankfurter Würstchen	15

Fische:

Forellen mit holländischer Sose	60
Rheinlachs mit Butter	70
Karpfen blau oder gebacken	60
Hecht mit Butter	60
dgl. gebraten, mit Sardellen	70
Forelle in Aspik	60
Mayonnaise von Fisch	60

Rindfleisch:

Rindfleisch mit Sose	30
dgl. mit Meerrettich	30
dgl. mit Znaimer Gurken	35
dgl. garniert	50
Roastbeef auf englische Art mit Kartoffeln	70
dgl. garniert	80
Spitzbraten mit Püree	55
Rindsbraten mit Reis	55
Boeuf à la mode mit Nudeln	55
Saftbraten mit Kohlrabi	55
Ochsen-Zunge gepökelt au naturel	50
Wiener Rostbraten mit Zwiebeln	
Gebackener Rostbraten	
Filet-Beefsteak mit Ei	
Rumpsteak	
Entre-côte	150
Doppelrindslendenstück	
Rostbraten à la jardinière	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Braten:	kr.
Kalbsnieren-	50
Kalbsvorderviertel	50
Kalbsbrust	
Hammel-	
1 Huhn	130
dgl. gebacken	130
1 Taube	
¼ Ente	
Gansbraten mit Kraut	60
Schweinsbraten	
Kaiserfleisch mit Kraut	50
Wild:	
Rehrücken	
Rehkeule	
Junger Fasan mit Kraut	140
Junges Rebhuhn dgl.	80
Hasen-Braten à la crème	60
Entrées:	
½ *Paprikahuhn mit Reis*	75
Esterházy-Rostbraten	60
Rindsfilet mit Madeira	75
Kalbsblanquette	70
Schweinskotelett	60
Kaiser-Schnitzel mit Reis	70
Leber-Filet mit Sardellen	50
Geschwungene Huhnleber	40
Gemüse mit Beilagen:	
Spargel mit	
Blumenkohl mit ½ Huhnfrikassee	75
Grüne Erbsen m. ½ Backhuhn	65
Schnittbohnen mit gebackener Leber	50
Kohlrabi, Kalbsvorderviertel	50
Karotten mit Schnitzel	50
Spinat mit Pökel-Zunge	50
Weinkraut mit Selchfleisch	50
Kartoffeln mit Rindsbraten	60
Kartoffel-Püree dgl.	60
Reis dgl.	60
Gemüse besonders:	
Spargel mit Butter oder holländischer Sose	50
Blumenkohl dgl.	40
Grüne Erbsen	30
Schnittbohnen	30
Kohlrabi	20

	kr.
Karotten	20
Spinat	20
Weinkraut	15
Kartoffel-Püree	15
Reis oder	15
Nudeln	15
Süße Speisen:	
Omelette au naturel	30
dgl. aux confitures	40
Kaiserschmarrn	30
Pischinger Torteletten	35
„ *Torte*	60
Biskuit mit Weinschaum	30
Biskuit-Roulade	30
Eier-Speisen:	
2 Stück Eier hart oder weich	12
Rühreier	30
Spiegel-Eier	30
Pochierte Eier	30
Omelette à la française	30
dgl. aux fines herbes	30
dgl. mit Schinken	50
Eier-Speise mit Sardellen	40
Kompotte:	
Pflaumen-, Prünellen-	30
Apfel-, Birnen-	30
Kirschen-, Preißelbeeren-	30
Erdbeeren-, gemischtes	30
Pfirsich-	
Aprikosen-	40
Reines-claude-	50
Bordeaux-Pflaumen-	
Salate:	
Gurken-, Stauden-	20
Sellerie-	
Bohnen-	30
Kartoffel-, gemischter	20
Znaimer Gurken	10
Mixed pickles	40
Käse:	
Fürstenberger	15
Imperial-	15
Emmenthaler mit Butter	20
Liptauer garniert	30

30) Dammthor-Bahnhof in Hamburg.

Suppen:	ℳ
Fleischsuppe	40
dgl. mit Ei	50
Krebssuppe	60
Hummer-Suppe	
Mock-turtle soup	50
Windsor-Suppe	
Ochsenschwanz-Suppe	50
Nieren-Suppe	
Suppe à la reine	50
Wildsuppe, Aalsuppe	
Julienne-Suppe	
Erdbeeren in Milch	
Rote Grütze	50
Dickmilch	
Schildkröten-Suppe	100

Vorgerichte:	
Hering	40
dgl. mariniert	40
Sardellen	60
Sardinen	60
Kaviar	60
Austern, das Dutzend	300

Fische:	
Karpfen, Schellfisch	
Dorsch	
Scholle	90
Seezunge	120
Steinbutt	130
Butt	
Aal in Gelee	100
Lachs in Mayonnaise	130
dgl. geräuchert	100
½ Hummer-Mayonnaise	150
Hecht mit Butter	
Stint gebacken	
Seezungen-Roulade	100
Sander mit Butter	
Frischer Lachs mit Butter	130

Kalte Fleischspeisen:	
Roastbeef	100
Kalbsbraten	100
Schinken roh oder gekocht	100
Rauchfleisch	90
Ochsen-Zunge geräuchert	90
Gans in Gelee	ℳ
Gansbrust	
Heringe	50

Warme Fleischspeisen:	
Entre-côte mit Kräutern	120
Rumpsteak mit Meerrettich	120
Beefsteak à la bordelaise	140
Beefsteak	100
Roastbeef	100
Kalbsbraten	100
Kalbskarbonade	100
Schweinskarbonade	100
Hammel-Kotelett	
Vealsteak	120
Kalbszunge gebraten	90
dgl. mit Pickles-Sose	110
Ochsen-Zunge mit Champignons	120
Sauerbraten	
Rindsfilet	120
Ochsroulade	
Wiener Schnitzel	130
Mock-turtle-Ragout	90
Ragoût fin en coquille	75
Kücken-Ragout	150
Kücken-Frikassee	150
Schweser mit Krebssose	
Gulasch	80
Frankfurter Würste mit Meerrettich	40
Beefsteak mit Hindernissen	150
Fricandeau mit Champignons	120
Regensburger Wurst mit Sauerkohl	60
Königsberger Klops	
Kalbsnieren-Braten	120
Lieder ohne Worte	150
Kalbsleber gebraten	90
Kalbsroulade gefüllt	120

Wild und Geflügel:	
Rehrücken, Hasen-Braten	
Rebhuhn, Kalekutte	
½ Kücken gebraten	120
dgl. mit Sellerie-Sose	
dgl. mit Austern-Sose	
dgl. mit Spargel	150
dgl. mit Krebssose	140
dgl. à la française	150
½ *Rebhuhn*	140

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Gemüse:	₰
Kartoffeln	15
Spinat	
Spargel	75
Erbsen	50
Blumenkohl	
Schnittbohnen	50
Rosenkohl	
Roter Kohl	40
Märkische Rüben	
Karotten	
Türkische Erbsen	50
Wachsbohnen	40

Salat:	
Herings-	40
Italischer	50
Gurken-	40
Sellerie-	
Kartoffel- 25, grüner	30
Hummer-	150
Fisch-	60
Bohnen-	50
Spargel-	

Essig-Gurken	40
Senfgurken	30
Pickles	40
Salzgurken	30

Kompott:	
Apfelmus	40
Birnen, Erdbeeren	
Kirschen, Zwetschen	40
Kronsbeeren, Pflaumen	40
Johannisbeeren	40

Eier-Speisen:	
Pfannkuchen	50
Rühreier	50
Spiegel-Eier	50
Omelette	60
dgl. aux confitures	90
Arme Ritter	30
Plum-pudding	50
Omelette aux fines herbes	90
Pfannkuchen gefüllt	70
Berliner Luft	50

Nachtisch:	
Englischer Käse	30
Holländischer dgl.	25
Schweizer dgl.	25
Neufschateller dgl.	30
Roquefort- dgl.	
Straßburger Schachtel- dgl.	
Hagenberger Schloß- dgl.	30
Welsh rarebit	
Torten, verschiedene	20

31) Restaurant zum Prälaten in Berlin.

Fertige Speisen	
Ostender Steinbutte	100
Karpfen in Bier	100
Hasen-Braten	100
2 Krammetsvögel mit Sauerkohl	90
1 Rebhuhn	125
½ *Ente mit Schmorkohl*	125
Gansbraten	80
Rehrücken	125

Suppen:	
Bouillon in Tasse	25
dgl. mit Ei	35
Suppe à la jardinière	30
Ochsenschwanz-Suppe	
Erbssuppe mit Schweinsohren	30
Mock-turtle soup	30

Vorspeisen:	
Austern	
Astrachaner Kaviar m. Butter	100
Frischer Hummer, Remolade	200
Mayonnaise von Hummer	75
dgl. von Fisch	60
dgl. „ Lachs	75
dgl. „ Huhn	
Italischer Salat	40
Geräucherter Lachs	100
Pommersche Gansbrust	100
Rindspökelzunge	100
Pökelrindsbrust mit Butter	75
Westfälischer Schinken mit Butter	60
Gansweißsauer	80
Braunschw. Cervelatwurst	60
dgl. Leberwurst	60
Sülzkotelett	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Beefsteak à la tartare	80
Sülze in Essig und Öl	40
Roastbeef englisch mit Remoladen-Sose	100
Sardellen-Butter	50
Aal in Aspik	
Lachs mit Remolade	100
Gansleber-Pastete	100
3 Bückinge oder 1 Flunder	50
Rippespeer mit Bohnen-Salat	60
Wildschweinskopf mit Remolade	100
Wildschweins-Roulade dgl.	75
Hummer mit Remolade	100
Brathering	30
Brötchen mit Kaviar	60

Eingangs-Gerichte:

Huhnfrikassee	
Rindszunge mit Madeira	100
Geschwungenes Kalbsfilet mit Champignons	125
Schinken in Burgunder	
Kalbsmilch mit Champignons	
Kalbskopf auf Schildkrötenart	
Kalbsniere aux fines herbes	
Kalbsbregen gebacken	75
Gansleber	75
Gansklein	60
Ragoût fin en coquille	
Hammelfleisch, Zwiebel-Sose	
Jauersche oder Wiener Wurst	30
Bratwurst	
Königsberger Klops	50
Paprikafleisch	60
Rindsbrust mit Madeira-Sose	60
dgl. mit Meerrettich	50

Gemüse:

Stangen-Spargel	60
Sauerkohl	15
Junge Bohnen	30
Schoten	40
Spinat mit Ei	
Blumenkohl	40
Schmorkohl	25
Grünkohl	25

Zwischen-Gerichte:

Prälatensteak	125
Beefsteak englisch	100
Beefsteak mit Ei od. Sardellen	125
dgl. mit Hindernissen	150
dgl. mit Schweizer Sahne	125
dgl. mit Champignons	125
dgl. mit mixed pickles	125
Entre-côte à la maître d'hôtel	150
Rumpsteak	100
Wiener Rostbraten	100
Deutsches Beefsteak	50
Kalbskotelett	75
dgl. mit Ei	100
dgl. mit Champignons	100
dgl. mit Schoten	100
dgl. mit Spargel	
dgl. mit Blumenkohl	
Wiener Schnitzel	90
Paprika-Schnitzel	100
Vealsteak à la Hambourg	125
Hammel-Kotelett	100
dgl. aux fines herbes	125
Kalbsleber	60
Szrászy	
Eisbein mit Sauerkohl	75
Pökelfleisch dgl.	75
Gulasch	60
Pökelrindsbrust	75
Ochsenschwanz in Madeira	

Braten:

Fasan	
Rebhuhn	125
2 Krammetsvögel, Sauerkraut	90
Junge Taube	60
Junges Huhn	
Gansbraten	80
½ Ente	100
Wilde Ente	
Puten-Braten	100
Kapaun	
Rehkeule	100
Rehrücken	125
Hirschkeule	80
Hirschrücken	100
Wildschweins-Keule	
Wildschweins-Rücken	
Hasen-Braten	100
Kalbskeule	75
Kalbsnieren-Braten	80
Kalbsrücken	
Gespicktes Rindsfilet	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Schmorbraten	75
Hammel-Keule	
Rippespeer	75
dgl. Kasseler	80
Rehfilet mit Champignons	
Kalbsfilet mit Sahnen-Sose	100
Hammel-Rücken	100

Fische:

Aal grün	
Lachs in Butter	100
Brathecht	75
Hecht grün oder in Butter	75
Karpfen polnisch	100
Schleie in Dill	
Sander in Butter	80
dgl. gebacken	
Kabeljau	60
Schellfisch oder Dorsch	60
Seezunge gebacken	100
Steinbutte mit Butter	100
Seemuscheln	50
Lachsforelle	100
Grosse Oder-Krebse mit Butter	100

Eier-Speisen:

Omelette aux confitures	75
dgl. au naturel	60
dgl. aux fines herbes	75
Rührei mit Schinken oder Cervelatwurst	75
dgl. mit Bücking	75
Spiegelei mit Schinken oder Wurst	75
Eier-Kuchen	60
Omelette soufflée	
3 Eier mit Butter	40

Salat:

Bohnen-, Sellerie-, Kartoffel-	20
Gurken-, Kopf-	25
Endivien-, Kraut-	
Senfgurken	25
Sauere Gurke	10
Pfeffer-Gurken	10
Mixed pickles	30

Kompott:

Französische Früchte	
Pfirsiche, Aprikosen	40
Reines-claude, Erdbeeren	
Prünellen, Preißelbeeren	20
Pflaumen, Birnen	20
Kirschen, Apfelmus	25
Stachelbeeren	

Käse:

Brie-, Roquefort-	mit Butter.	40
Camembert-, Neufschateller		40
Ramadou-		40
Holländer		30
Schweizer, Limburger		30
Harzer, Kümmel-		25
Spitz-, Kuh-		25
Liptauer garniert		40
Lothringer		10

Nachtisch:

Gefrorenes	30
Pumpernickel mit Butter	25
Radieschen dgl.	25
Rettich bayrisch	30

32) Restaurant Kaiserhof in Frankfurt a. M.

Vorspeisen:

	ℳ
Austern, das Dutzend	300
Astrachaner Kaviar	180
Ölsardinen, 1 Stück	25
Russische Sardinen, 1 Stück	15
Sardellen	120
Herings-Salat	70
Italischer Salat	80
Holländer Hering	
Marinierter „	50
Aal in Gelee	100
Coquille à la reine	
Fisch in Muschel	
Hummer mit Mayonnaise	150
Hummer-Salat	
Frischer Hummer	500
Pastetchen von Hahn	
Fleischpastetchen	50
Gansleber-Pastete	100
Pommersche Gansbrust	
Gansleberwurst	
Mixed pickles	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Restaurationsschnitt	40
½ Kaviar-Brötchen	50
½ Lachsbrötchen	50
1 Sardellenbrot	35
1 belegtes Brot od. Brötchen	25
Zungen-Brötchen	30
Bratenbrot	30

Warme Speisen.

Suppen:

Bouillon	25
dgl. mit Ei	30
Tages-Suppe	40
Julienne-Suppe	
Nudel-Suppe	40
Tapioka-Suppe	
Kartoffel-Suppe	
Krebssuppe	50
Schildkröten-Suppe	

Fische:

Schellfisch mit Butter-Sose	80
Steinbutt mit holländ. Sose	
„ „ Kapern-Sose	
„ „ Champignon-Sose	200
„ „ Austern-Sose	
Seezunge gebacken	180
„ à la normande	
„ au gratin	240
„ mit Weißwein-Sose	240
Sander mit Butter-Sose	140
Forelle	
Rheinsalm mit holländ. Sose	280
„ „ Hummer- „	
„ geröstet	280
„ mit Mayonnaise	
Hecht mit Butter-Sose	150
dgl. aux fines herbes	
Karpfen blau oder gebacken.	
dgl. auf Matrosenart	
Schleie blau mit Butter-Sose	150

Fleischspeisen:

Beefsteak	150
dgl. mit Ei	160
dgl. „ Zwiebeln	160
Geschwungenes Filet mit Madeira	180
Geschwungenes Filet mit Champignons	200
dgl. mit Trüffeln	250
Doppelrindslendenstück	350
dgl. à la jardinière	450
Rumpsteak	150
dgl. mit Sardellen-Butter	150
Entre-côte à la béarnaise	200
dgl. à la bordelaise	180
Lenden-Braten	
Roastbeef	
Boeuf à la mode	
Gulasch	100
2 Hammel-Koteletten	120
dgl. mit Champignons	150
dgl. „ Trüffeln	200
dgl. „ Tomaten-Sose	150
dgl. „ Erbsen	150
dgl. à la Soubise	150
Hammel-Nieren	
dgl. mit Champignons	
dgl. „ Trüffeln	
dgl. am Spießchen	
dgl. englisch	
Kalbskotelett au naturel	100
dgl. en papillote	140
dgl. paniert, mit Erbsen	120
Vealsteak mit Ei	150
Wiener Schnitzel	100
Kaiser-Schnitzel	130
Jäger-Schnitzel	130
Kalbshirn gebacken	100
dgl. mit Ei	110
dgl. „ brauner Butter	100
Kalbskopf schildkrötenartig	150
dgl. mit Essig-Sose	150
Kalbsmilch	180
dgl. mit Spargel-Spitzen	
Schweinskotelett	80
dgl. à la Robert	100
Schweinssolber m. Sauerkraut	
Schweinslende	120
Leber-Klöße mit Sauerkraut.	

Geflügel und Wild:

1 junger Hahn	280
dgl. à la Marengo	300
dgl. geröstet	280
Poularde	200
Ente	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Salmi von Ento	
Gansbraten	150
Gefüllte Taube	120
Feldhuhn mit Sauerkraut	240
Schnepfe „ „	
Fasan „ „	
Truthahn „ „	200
Birkhahn „ „	
Schneehuhn „ „	200
Hasen-Braten mit Kraut	160
Hasen-Ragout	100
Rehbraten	150
Rehfilet à la chasseur	180
Rehragout	100
Wildschweins-Braten	
Wildschweins-Kotelett	
Wildsteak	200

Gemüse:

Kartoffeln	25
dgl. à la maître d'hôtel	40
Kartoffelmus	30
Grüne Erbsen	60
„ Bohnen	60
„ Kernbohnen	
Blumenkohl	100
Spargel	120
Artischocken	
Sauerkraut	40
Melange-Gemüse	60
Maccaroni	40
Erbspüree	40
Püree von Champignons	

Kalte Speisen.

Roastbeef	120
Ochsen-Zunge	140
Schinken gekocht 110, roh	120
Schweinssolber	
Rindssolber	
Göttinger Wurst	100
Wildschweinskopf	
Wildschweins-Roulade	
Hahn	150
Poularde	
Kalter Aufschnitt	120

Eier-Speisen:

	ℳ
Omelette au naturel	80
dgl. mit Nieren	120
Omelette mit Schinken	120
dgl. aux fines herbes	80
dgl. mit Rum	120
dgl. aux confitures	120
Rühreier	80
dgl. mit Schinken	120
dgl. „ Trüffeln	140
dgl. „ Champignons	120
Pfannkuchen	80
Eier, das Stück	15
Spiegel-Eier, 3 Stück	60

Salat:

Kartoffel-	25
Gemischter	30
Kopf-	40
Endivien-, Feld-	
Spargel-	
Bohnen-, Tomaten-	60
Gurken-	40
Essig-Gurken	30
Salzgurken	20
Mixed pickles	60

Kompott:

Äpfel	60
Birnen, Pflaumen	
Kirschen, Pfirsiche	
Mirabellen	80
Reines-claude	
Gemischtes	100

Käse:

Schweizer oder Holländer	30
Brie- oder Camembert-	40
Neufschateller	
Roquefort-	40
Liptauer garniert	50
Butter extra	10

33) Hoffman House in New York.

Raw Oysters:

	cts.
Little neck clams	30
East river	30
.....	
.....	

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Soups:	cts.
À la cracovienne	35
Ox-tail, Scotch style	40
Mock-turtle	35
Consommé	25
Tomatoes	35
Chicken	40
Pea	30
Vermicelli	35
Julienne	35

Fish:	
Brook trout	125
Soft shell crabs	75
Sea bass	50
Salmon	75
Fresh mackerel	40
Striped bass broiled	50
„ „ boiled, Dutch style	80
„ „ au vin blanc	85
Spanish mackerel	100
Sheep's head plain	75
Kingfish	50

Joints:	
Spring lamb, mint sauce	60
Mutton	50
Beef	50
Roast chicken, half	100
„ „ whole	200
Boiled chicken, butter sauce	100
Pigeon roasted	35
Beef à la mode	60
Boiled leg of mutton, caper sauce	60
Corned beef and cabbage	50
Boiled beef, piquant sauce	50

Day's Entrées:	
Chicken with rice and Spanish sausages	125
Fillet of beef, Pompadour style	90
Breast of lamb stuffed, Creole style	75
Calves' sweetbreads with puree of sorrel	90
Salad of new string-beans	50
Lobster, Bordelais style	70

Game:	
English snipe	77
Plover	75
Squab	75

Vegetables:	cts.
Bermuda potatoes boiled	20
Potatoes fried	15
„ long branch	20
„ Saratoga style	20
„ mashed	20
„ stewed	20
„ sautées	20
„ Lyonnaise style	25
„ Parisian style	30
„ browned	30
Green seed-beans	50
French pease	50
French string beans	50
Mushrooms, Bordelais style	60
Button-mushrooms fried	75
Artichoke-bottoms stuffed	60
Fonds d'artichauts au gratin	60
Artichoke-quarters fried	75
„ „ Dutch style	75
Macaroni plain	25
„ Italian style	30
„ au gratin	30
New string beans	40
New asparagus	40
New green pease	40
Bermuda onions	25
Tomatoes au gratin	40
Stewed tomatoes	25
Mashed turnips	20
Rice	15
Rice croquette	30

Side dishes:	
Cold roast spring lamb	50
„ „ beef	50
„ „ mutton	40
„ „ chicken, half	100
„ tongue	60
„ ham	40
„ corned beef	40
„ smoked beef	35
Welsh rarebit	50
Radishes	15
Raw tomato salad	40
„ „ mayonnaise	50
Cucumber salad	50
Lettuce salad	40
„ mayonnaise	50
Currant jelly	15

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Lobster plain	60
„ salad	75
Chicken salad	100
Anchovies plain	25
Anchovy salad	40
French or English pickles	15
Chow-chow	15
French or Spanish olives	15
Stuffed olives	30
Entremets:	
Yorkshire pudding	30
Rhubarb pie	20
Lady bouchées w. strawberries	20
Granite in cardinal style	40
Fancy cakes:	
Vienna waffles	25
Charlotte, American style	25
Pound cake	20
Sponge cake	20
Macaroons	20
Lady's-finger	15
Meringue with whipped cream	25
„ colored	35
Ice creams:	
Punch, Siberian style	40
Biscuit à la diplomate	35
Vanille	25
Pistachio nut	25
Strawberry ice	25
Mixed creams	30
Dessert:	
Almonds	15
English walnuts	15
Pecan nuts	15
Mixed nuts	25
Preserved strawberries	40
„ raspberries	40
„ peaches	40
„ „ au naturel	25
Cheese:	
Camembert-	40
La Trappe-	30
Roquefort-	30
Gruyère-	20
New cheese	10
Old „	10

Fruits:	cts.
Strawberries and cream	50
Oranges	15
Bananas	25
Brandy fruits:	
Brandy peaches	30
„ limes	25
Cherries à l'eau-de-vie	20
Dry fruits:	
Grapes	20
Figs	20
Canton ginger	20
Dishes to order:	
Beefsteak plain	50
„ anchovy sauce	60
„ Bordelais style	60
Sirloin steak plain	75
„ „ tomato sauce	85
„ „ with mushrooms	100
Extra sirloin steak	200
Porter-house steak plain	125
„ „ with mushrooms	175
Extra porter-house steak plain	250
„ „ „ with mushrooms	350
Tenderloin steak plain	100
„ tomato sauce	110
„ w. anchovy butter	125
„ with olives	125
„ with mushrooms	125
„ „ truffles	150
„ Bearnese style	125
„ Bordelais style	125
Double tenderloin plain	300
„ „ with mushrooms	400
Lamb fried	50
Spring lamb chops	75
Mutton chops plain	50
„ „ with vegetables	65
„ „ Parisian style	65
Veal cutlet plain	60
„ „ tomato sauce	70
„ „ Milanese style	75
Fricandeau plain	60
„ with spinach	75
„ „ vegetables	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Sweetbreads au jus	75
„ in shells	85
„ en vol-au-vent	100
„ tomato sauce	85
„ with vegetables	90
„ financier's style	125
Calf's head in oil	60
„ „ turtle fashion	100
„ „ baked	60
„ „ with egg or butter sauce	65
Calf's brains fried, tomato sauce	50
Broiled spring chicken, half	100
„ „ „ whole	200
Chicken croquette	60
„ in shells	75
„ vol-au-vent	100
Fricasseed chicken plain	125
„ „ with mushrooms	150
Chicken curry with rice	125
Chicken fried, Marengo style	150
„ „ w. mushrooms	150
„ „ with truffles	200
Lobster croquette	50
„ stuffed	50
Oysters stewed	50
„ fried	50
Clams stewed	50

34) Hotel Ernst in Köln.

Vorspeisen:	₰
Butter	25
Austern, das Dutzend	400
Kaviar	200
Sardellen	100
Sardellen-Salat	125
Ölsardinen 1 Stück	20
Geräucherter Lachs	200
Eingemachter Hering	75
Herings-Salat	125
Schinken roh oder gekocht	125
Ochsen-Zunge	150
Kalter Braten	125
Gemischter kalter Aufschnitt	125
dgl. mit Geflügel	200
Cervelatwurst	125
Trüffelwurst	125
Pommersche Gansbrust	175
Straßburger Gansleber-Pastete	250
Radieschen	50
Salzgurken	50
Essig-Gurken	50
Senfgurken	50
Mixed pickles	75
Oliven	50
Italischer Salat	125
Kaviar-Brötchen	80
Brötchen mit Ochsen-Zunge	60
Belegtes Brötchen	50

Suppen:	
1 Tasse Fleischbrühe	50
dgl. mit Ei	65
Tages-Suppe	50
Kraftbrühe	50
„ mit verlorenem Ei	75
„ „ Faden-Nudeln	60
„ „ Tapioka	60
„ „ Grieß	60
„ „ italischen Formnudeln	60
„ „ Schnittgemüsen	60
Gerstenschleim-Suppe	60
Reisschleim-Suppe	70
Kartoffel-Suppe	70
Krebssuppe	80

Fische:	
Aal blau mit Tunke	170
„ gebacken mit Zitrone	170
„ in Sülze	175
Forelle blau mit holländischer Tunke	300
dgl. gebacken	300
Rheinsalm gesotten mit zerlassener Butter	250
dgl. vom Rost mit Ölsenf-Tunke	250
Sander mit Beiguß	170
Hecht „ „	170
Schleie „ „	170
Karpfen blau mit Meerrettich und Butter	170
Makrele vom Rost	170

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Schellfisch mit Senfbutter	150
Steinbutt mit Kapern-Tunke	180
„ „ Edelpilz-Tunke	200
Seezunge gebacken	180
„ überkrustet	225
„ mit Weißweinguß	200
Frischer Hummer nach Größe	
Hummer mit sauerem Ölguß	250

Ochsenfleisch:

Ochsen-Braten englisch	150
Lenden-Schnitte	175
„ mit Ei	200
„ „ Zwiebeln	200
„ „ Madeira-Tunke	200
„ „ Edel-Pilzen	225
„ „ Trüffeln	275
„ „ Bearner Tunke	250
Doppel-Lendenschnitte auf Hofmeisterart	400
Rippen-Schnitte	175
„ à la bordelaise	225
Lenden-Schnitte mit Madeira-Tunke	200

Hammelfleisch:

Rücken-Schnitte englisch	200
Hammel-Rippchen	160
„ mit Gemüsen	250
„ „ Edel-Pilzen	220
„ „ Trüffeln	250
„ „ Zwiebelmus	200
Nieren am Spieß	100
„ mit Edel-Pilzen	150

Schwein:

Schweinsrippchen	150

Kalbfleisch:

Kalbsbraten	150
Kalbsrippchen einfach (1 St.)	125
„ mit Edel-Pilzen	180
„ „ grünen Erbsen	180
„ „ Paradiesapfel-Tunke	175
Wiener Schnitzel	150
Kalbsschnitte gespickt	150
„ mit Mischgemüse	200
Kalbskopf in Essig und Öl	170
„ schildkrötenartig	200
Kalbskopf mit Eier-Tunke	170
„ gebacken, mit Paradiesapfel-Tunke	180
Kalbsbröschen in braunem Guß	175
dgl. mit grünen Erbsen	225
dgl. „ Edel-Pilzen	225
Kalbshirn in brauner Butter	150
„ gebacken	150
Kalbsleber auf Hofmeisterart	150

Geflügel:

1 gebratenes Hähnchen	400
½ „ „	200
1 Marengo-Huhn	550
1 Huhn mit Reis	500
1 „ auf Jägerart	550
1 Masthuhn gebraten	900
¼ „ „	250
1 Ente gebraten	
½ „ „	
Gans gebraten	

Wild:

Wildschweins-Braten	200
Rehrücken	200
Rehbraten, Hirschbraten	
Hasen-Braten	180
Feldhuhn mit Sauerkraut	200
Krammetsvögel	250
Fasan	200

Gemüse:

Stangen-Spargel mit zerlassener Butter	200
Grüne Erbsen	100
Grüne Bohnen	100
Blumenkohl mit holländischer Tunke	125
dgl. auf polnische Art	100
Rosenkohl	100
Grüne Kernbohnen	100
Mischgemüse	100
Spargel-Spitzen	150
Sauerkraut	100
Liebes-Äpfel	
Italische Röhrnudeln	100
Käsereis	100
Salzkartoffeln	40
Geröstete Kartoffeln	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Rahmkartoffeln	60
Gebackene Schnittkartoffeln	60
Kartoffelmus	60
Salate:	
Grüner	60
„ mit Ei	80
Kartoffel-	60
Gurken-	
Eier- und süße Speisen:	
Gekochte Eier, 1 Stück	20
Gebackene „ „	35
Spiegel-Eier „	30
Verlorene Eier „	30
dgl. m. Paradiesapfel-Tunke, 3 Stück	150
Eier mit Schinken	150
Rühreier	120
„ mit Schinken	150
„ „ Trüffeln	200
Eier-Kuchen einfach	100
„ mit feinen Kräutern	110
„ „ Schinken	150
„ „ Käse	150
„ „ Nieren	150
„ „ Zwiebeln	120
Pfannkuchen	100
Eier-Kuchen mit Früchten	150
„ „ Zucker	125
„ „ Rum	150
„ „ Kirsch	150
Eierkuchen-Auflauf	200
Süße Speise vom Tage	125
Backwerk	100
Eingemachtes:	
Pflaumen, Äpfel	80
Birnen, Kirschen	80
Erdbeeren, Pfirsiche	120
Aprikosen	120
Mirabellen, Reines-claude	100
Ananas	120
Gemischtes	100
Johannisbeersulz	100
Aprikosenmus	100
Nachtisch, Früchte:	
Zuckerbrot	50
„ englisch	50
Waffeln	60
Nüsse	50
Trauben-Rosinen	75
Knackmandeln	75
Früchte nach der Jahreszeit	
Käse:	
Schweizer, Holländer	50
Brie-, Camembert-	75
Roquefort-, Cheshire-	75
Neufschateller	75

35) Hôtel de Prusse in Königsberg i. Pr.

Warme Speisen.

Suppen:	
Bouillon in Tasse	25
„ „ „ mit Ei	35
Mock-turtle soup in Tasse	30
Bouillon-Suppe	30
„ aus Mark	40
Legierte Suppe	30
Rindsfleck-Suppe	30
Eingangs-Gerichte:	
Ragoût fin en coquille	60
„ „ à la Toulouse	125
Pastetchen à la romaine	60
Kalbskopf auf Schildkrötenart	125
„ *mit Eier-Sose*	125
Rindsmark	75
Kalbszunge mit Champignons	125
„ „ feinen Kräutern	100
Schweinskotelett mit Kartoffel-Salat	70
dgl. mit feinen Kräutern	100
Kalbskotelett	100
„ *au naturel*	125
„ au four	150
Kalbshirn gebacken mit Remoladen-Sose	80
Austern-Ragout	175
Kalbsbregen gedämpft, mit Pfeffer-Sose	
Holsteiner Schnitzel	150
Kalbsmilch mit Champignons	125

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Wiener Schnitzel	100
Paprika-Schnitzel	125
Ungarisches Schnitzel	125
Hammel-Kotelett	100
„ *à la Nelson*	150
„ *à la Soubise*	150
Kalbskotelett mit feinen Kräutern	125
St.-Annen-Kotelett	100
Schweizer Sahnen-Kotelett	100
Deutsches Beefsteak	80
Beefsteak englisch	100
„ *mit Zwiebeln*	110
Dampfbeefsteak	100
Schweizer Sahnen-Filet	125
Hamburger Filet	125
Beefsteak mit Hindernissen	175
Filet à la Nelson	150
Rumpsteak à la bordelaise	125
„ à la maître d'hôtel	125
Geschwungenes Filet mit Champignons	125
Filet in Madeira	125
Rehfilet mit Champignons	
Wiener Rostbraten	110
Entre-côte à la jardinière	350
Vealsteak mit Tomaten-Sose	125
„ „ feinen Kräutern	125
Doppelrindslendenstück à la béarnaise	300
Welsh rarebit	50
Rindsbraten à la Stroganow	125
Rindsbrust	75
Rigaer Zwiebelklops	110
Pfefferklops englisch	110
Zungen-Ragout	
Vealsteak auf amerikanische Art	125
Bauern-Frühstück	60
Graue Erbsen mit Speck	60
Jauersche Würste m. Sauerkraut	50
Frankfurter „ „	60
Wildschweins-Roulade	100
Schinken in Burgunder	100

Fische:

	ℳ
Sander mit Butter und Ei	70
Hecht à la maître d'hôtel	80
Schleie	80
Karpfen blau	100
„ „ mit Butter	125
Seezunge gebacken	125
„ mit Weißwein	150
Lachs mit Butter	125
„ *geröstet, mit Rapünzchen*	150
Gebratener Fisch mit Remoladen-Sose	80
Filet von Sander mit Weisswein	125
„ „ „ *au gratin*	150

Gemüse:

Stangen-Spargel	80
Spargel-Gemüse	50
Junge Erbsen	50
Schnittbohnen	40
Junge Karotten	50
Gemischtes Gemüse	60
Spinat und Setzei	60
Rosenkohl, Wirsingkohl	40
Blumenkohl, Rotkohl	40
Schmorkohl, Sauerkohl	30
Teltower Rübchen	50

Braten:

Kalbsnieren-Braten	80
Rindsbraten	80
Filet-Braten	100
Rippespeer-Braten	80
Hammel-Braten	80
Rehbraten	100
Hasen-Braten	100
1/4 Ente mit Schmorkohl	100
Gansbraten mit „	125
Kalbsbraten	80
Damwild-Rücken	125
Junges Huhn	150
Französische Poularde	150
Kapaun, Pute gefüllt	125
Junge Taube	100
Schneehuhn	125
Rebhuhn	
Haselhuhn	125
Fasan	150

Eier-Speisen:

Omelette au naturel	60
„ aux confitures	75
„ „ fines herbes	75
„ „ Champignons	75
„ *mit Nieren*	100
Rühreier	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Rühreier mit Beilage	75
Eier-Kuchen mit Kompott	75
Rührei mit Trüffeln	150

Kalte Speisen.

Matjes-Hering mit Kartoffeln und Butter	60
Hering mariniert	30
Brathering	30
Sardellen	60
Gansleber-Trüffelwurst	75
Spickgans	100
Gansleber-Pastete	125
Appetitssild	40
Mayonnaise von Hummer	100
„ „ Fisch	80
Geräucherter Lachs	100
Roastbeef mit Remoladen-Sose	100
Frischer Astrach. Perlkaviar	150
½ Hummer, Remoladen-Sose	150
Ölsardinen, die Kiste	125
Rollmops	20
Marinierte Karbonade mit Cumberland-Sose	
Italischer Salat	40
Ostsee-Hering	20
Beefsteak à la tartare	100
Delikatess-Aufschnitt	150
Roher Schinken	75
Gekochter Schinken	75
Pökel-Rindszunge	100
Cervelatwurst	75
Gemischter Aufschnitt	100
Illustriertes Brötchen	50
Brot belegt mit Braten	30
„ „ „ Sardellen	40
„ „ „ Lachs	50
„ „ „ Zunge	40
Brötchen belegt mit Braten	25
„ „ „ Sardellen	40
„ „ „ Lachs	40
„ „ „ Zunge	30
Kaviar-Brötchen	100
Tartar-Brötchen	40
Pa. Holländer Austern, 10 St.	250

Salat:

Grüner	
Kartoffel-	20
Sellerie-	25
Gemischter	60
Senfgurke	20
Sauere Gurke	10
Pfeffer-Gurke	20

Kompotte:

Verschiedene Kompotte	30
Gemischtes Kompott	30

Käse:

Brie-, Neufschateller	30
Roquefort-, Liptauer	40
Cheshire-, Schweizer	30
Kräuter-, *Soldiner*	20
Brioler, *Limburger*	20
Elbinger 15, Holländer	20
Tilsiter, *Harzer*	15
Rettich mit Butter	40
Butter	10
Pumpernickel	10
Sardellen-Butter	30

36) Restaurant Forkel in Leipzig.

Warme Speisen.

Suppen:

Wurst-Suppe	10
Julienne-Suppe	25
Bouillon mit Einlage	15

Verschiedene Speisen:
(Mit Kartoffeln.)

Entre-côte à la maître d'hôtel	250
Lenden-Beefsteak	100
dgl. mit Ei	115
dgl. „ Sardellen-Butter	125
Doppelrindslendenstück à la béarnaise	300
Geschwungenes Filet mit Champignons	125
dgl. aux fines herbes	125
dgl. à la béarnaise	125
dgl. à la Westmoreland	150
Lieder ohne Worte	150

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Deutsches Beefsteak	60
dgl. mit Ei	75
Rumpsteak	100
Kalbskotelett	70
Wiener Schnitzel	80
Paprika-Schnitzel	85
Holsteiner Schnitzel	100
Vealsteak au naturel	85
dgl. mit Champignons	100
Schweinskotelett	75
Regensburger Würstchen mit Meerrettich	35
Fünfminutenfleisch	100
Rumpsteak à la chasseur	150
Frankfurter Wurst mit Sauerkraut	60
dgl. mit Meerrettich	50
Sahnen-Schnitzel	85
Schweinslende aux fines herbes	65
Kalbsgehirn mit Ei	65
Gansleber mit Zwiebeln	75
Hammel-Koteletten à la maître d'hôtel	75
Kalbsgekröse	50

Fische:

(Mit Butter und Salzkartoffeln.)

Schellfisch, Hecht	70
Sander, Scholle	75
Lachs mit Remolade	85
Aal dgl.	85
Schleie	75
Karpfen blau	85

Gemüse:

Stangen-Spargel	50
Schoten	20
Steinpilze	30
Rosenkohl	15
Salzkartoffeln	10
Bratkartoffeln	15
Grüne Bohnen	
Sauerkraut	15
Rotkraut	15

Braten:

(Mit Kompott, Salat oder Kartoffeln.)

Rindsbraten	85
Kalbskeule	85
Kalbsnieren-Braten	
Schweinskeule	85
Schweinsrücken	85
Gansbraten	85
Hasen-Braten	85
Backhuhn mit Steinpilzen	85
Huhn mit Champignons	75
½ junges Hähnchen	75
Rehkeule	85
Rehrücken	85
Schnitzel au four	85
Hammel-Kotelett mit Rosenkohl	75
1/1 junges Rebhuhn	150
Fasan mit Sauerkraut	60
Lieder ohne Worte	150

Eier-Speisen:

Rühr- oder Spiegel-Eier	60
dgl. mit Schinken	80
dgl. „ Cervelatwurst	80
Eier-Kuchen	60
dgl. aux confitures	80
Omelette au naturel	60
dgl. aux confitures	75

Nachspeisen:

Torte	20
Gemischtes Obst	15

Kalte Speisen.

(Mit Butter.)

Kalter Aufschnitt	65
Roastbeef englisch	75
Kalbsbraten	50
Rindsbraten	50
Schweinsbraten	50
Pökel-Rindszunge	60
Pökel-Schweinsrippchen	50
Schinken roh oder gekocht	50
Cervelatwurst	50
Knackwurst	40
½ Aufschnitt	50
Zungenwurst	50
Salami	50
Geräucherter Lachs	75
Geräucherter Aal oder Sprotten	40
Gansbraten	60
Hasen-Braten	60
Roastbeef mit Remolade	50
Schnitzel „ Butter	40

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Pökling mit Butter	25
Pommersche Gansbrust	75
Mayonnaise von Fisch	60
dgl. von Hummer	75
Aal in Gelee	70
Astrachaner Kaviar	125
Hamburger Bemmchen	35
dgl. mit Kaviar	50
Appetits-Bemmchen	40
Russischer Salat	30
dgl. mit Remoladen-Sose	40
Gans in Gelee	60
Beefsteak roh	50
dgl. mit Ei	60
dgl. à la tartare	75
Sülze mit Remoladen-Sose	40
Sülzkotelett	60
Semmel mit Sardellen oder Zunge	40
dgl. mit Braten, Wurst oder Käse	30
Brabanter Brötchen	25
Ostsee-Fetthering	25
Lachsbrötchen	60
Rosa-Bemmchen	30
Löwen-Brötchen	60
Ölsardinen	50
Marinierter Hering	25
Russische Eier	50
1 Bricke	40
Gansfett-Bemmchen	25
Sülzenwurst	30

Kompott:

Preißelbeeren	10
Pflaumen	10
Apfelmus	10

Salat:

Kartoffel-	10
Sellerie-	10
Rotrüben-	10
Bohnen-	10
Stauden-	10

Gurken:

Senf- oder Pfeffer-	15
Sauere	10
Mixed pickles	25

Käse: (mit Butter)

	ℳ
Schweizer	30
Limburger	25
Deutscher	25
1 Harzer	15
Ziegen-	25
Schloß-	
Neufschateller	30
Edamer	30
Münster-	
Gervais-	35
Roquefort-	35

Rettich oder Radieschen 30

37) Hôtel Rhenania à Bruxelles.

Hors-d'oeuvre:

	cts.
Huîtres d'Ostende	200
item de Zélande	250
Escargots, la douzaine	150
Caviar véritable de Russie	150
Saumon fumé	150
Salade italienne	75
item en coquille	50
Sardines à l'huile	60
Anchois	60
Pâté de foie gras	200
Poitrine d'oie fumée	
Galantine de volaille	
Ragoût fin en coquille	50
Petite bouchée à la Montgelas	30
Viande froide assortie	100
Radis	

Potages:

Consommé	30
item aux oeufs	50
Potage du jour	30
„ à la julienne	50
„ de tortue	
„ bisque d'écrevisses	
„ de vermicelles	50
„ au tapioca	50
„ à la Parmentier	50

Poissons:

Truite	
Aigrefin	100

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Turbot, sauce à la hollandaise	175
„ „ aux câpres	200
„ „ „ champignons	200
„ „ „ huîtres	250
Sole frite	150
„ au gratin	200
„ „ vin blanc	200
„ à la Colbert	200
„ „ „ normande	300
Saumon du rhin au beurre fondu	200
item, sauce à la hollandaise	200
item „ aux huîtres	300
item „ „ homards	200
item grillé	200
Mayonnaise de saumon	200
½ Homard, sauce mayonnaise	
Anguille en gelée	150
„ frite, sauce à la tartare	200

Boeuf:

Poitrine de boeuf	100
Rumpsteak aux pommes	125
Beefsteak (filet) aux pommes	150
„ aux oeufs	175
„ à la jardinière	200
Filet sauté aux champignons	200
„ „ au madère	200
„ „ sauce aux tomates	200
„ „ aux truffes	225
Chateaubriand	300
„ à la béarnaise	400
„ aux champignons	400
„ „ truffes	450
Entre-côte aux pommes	200
„ au beurre d'anchois	225
„ à la bordelaise	225
Roastbeef froid	100

Mouton:

2 côtes de mouton aux pommes	150
item aux champignons	200
item „ truffes	200
item, sauce aux tomates	200
item à la Soubise	200
item aux petits pois	225
Rognons à la brochette	125
„ sautés aux champignons	125
„ „ „ truffes	200

Veau:

	cts.
Côtelette de veau aux pommes	150
item aux champignons	200
item en papillote	300
item aux petits pois	200
item „ truffes	250
Tête de veau en tortue	150
„ „ „ à la vinaigrette	100
Ris de veau	150
„ „ „ aux petits pois	200
„ „ „ „ champignons	200
„ „ „ „ pointes d'asperges	250
Escalopes de veau à la viennoise	175

Volaille:

¼ Poulet rôti	200
¼ „ „	700
¼ „ sauté à la Marengo	250
¼ „ „ aux champignons	250
¼ „ „ „ truffes	300
¼ „ en mayonnaise	250
½ „ „ „	500
¼ Poularde rôtie	300
½ „ „	600
½ Canard rôti	250
¼ „ „	500
Oie rôtie, par portion	
1 Pigeon farci	

Gibier:

Lièvre rôti	
Chevreuil rôti	200
Selle de chevreuil	250
Perdreau rôti	
„ „ aux choux	
2 Grives rôties	
1 Bécasse rôtie	
½ Faisan rôti	500
Tête de sanglier, sauce rémolade	300
1 Bécassine	

Légumes:

Pommes de terre frites	30
„ „ „ à la maître d'hôtel	40
Purée de pommes de terre	40
Pommes de terres soufflées	75
Pommes paille	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Pommes de terre en robe de chambre	30
Petits pois	60
Haricots verts	60
Choux-fleurs	60
Choux de Bruxelles	
Choucroute	50
Artichauts	
Asperges en branches	150
Tomates	
„ farcies	
Macaroni	60
„ au gratin	100
Légume du jour	60

Salades:

Salade de saison	50
„ „ „ aux oeufs	75
„ „ pommes de terre	40
„ „ concombres	50

Mets d'oeufs:

2 oeufs à la coque	50
2 „ „ „ „ au pain et beurre	75
3 oeufs sur plat	75
Oeufs brouillés, 3 pièces	75
„ „ aux champignons	125
„ „ „ truffes	150
Omelette	100
„ au jambon	150
„ aux champignons	175
„ „ tomates	125
„ „ truffes	175
„ „ rognons	175
Crêpes	100

Entremets:

Omelette au sucre	100
„ „ rhum	150
„ aux confitures	175
„ soufflée	200
„ à la vanille	175
Pouding du jour	75
Glace	50

Compotes:

Pruneaux, pommes	50
Poires	50
Cerises, fraises	

	cts.
Pêches, abricots	100
Mirabelles, reines-claude	100

Dessert et fruits:

Petits fours assortis	60
Biscuits divers	50
„ anglais	50
Noisettes	40
Raisins secs	40
Amandes	40
Cerises	
Fraises	50
Pêches, abricots	50
Pommes	
Poires, raisins	40

Fromages:

Fromage de Gruyère	30
„ „ Hollande	30
„ „ Brie	50
„ „ Camembert	60
„ „ Neufchâtel	60
„ „ Roquefort	60

38) Hotel Russischer Hof in Weimar.

Suppen:

	ℳ
Kraftbrühe in Tasse	20
dgl. mit Ei	25
Tages-Suppe	30
Verschiedene abgezogene Suppen	30

Vorspeisen:

Pastetchen mit Fleischfüllung	40
„ „ Kaviar	100
„ „ Krebsfüllung	
Feines Würzfleisch in Muschel	50
Welsh rarebit	75
Sauere Hammel-Nieren	
Ungarische Leber	60
Gebackenes Kalbsgehirn	
Gebackene Kalbsfüße	60
Kalbskopf schildkrötenartig	125
Maccaroni mit Schinken	125
dgl. mit Tomaten	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Fische:	ℳ
Aal blau mit Zitrone	
Forelle mit frischer Butter	300
Schleie „ „ „	150
Karpfen polnisch	
dgl. mit Meerrettich	150
Hecht mit Butter	120
dgl. mit Kapern-Sose	120
dgl. gebacken, mit Parmesan-Käse	120
Sander gebacken m. Remolade	150
Lachs mit holländischer Sose	150
dgl. kalt mit Remolade	150
Schellfisch mit Senfbutter	60
Seezunge mit Remolade	200
dgl. mit Weißwein	200
Steinbutt mit Weißwein-Sose	150
Kabeljau	150

Gemüse:	
Grüne Bohnen	50
Junge Erbsen	60
Blumenkohl	50
Steinpilze	60
Spargel-Gemüse	60
Stangen-Spargel mit Butter	100
dgl. mit Eier-Sose	100
Sauerkohl	25
Verschiedene Kartoffel-Speisen	25

Fleischspeisen:	
Beefsteak von Lende mit Kartoffeln	150
dgl. mit Hindernissen	175
dgl. „ Sardellen-Butter	175
dgl. „ Petersilien-Butter	175
dgl. à la béarnaise	200
dgl. mit Champignons	175
dgl. „ Trüffeln	200
dgl. à la Nelson	200
dgl. „ „ Westmoreland	200
Gehacktes Beefsteak	100
Pfefferfleisch mit Sahne	125
Rumpsteak mit Petersilien-Butter	125
Wiener Rostbraten	100
Ungarischer „	100
Englischer „	100
Hammel-Koteletten mit feinen Kräutern	150
dgl. au naturel	125
Hammel-Koteletten mit Tomaten	175
dgl. à la Soubise	175
dgl. à la Nelson	175
Kalbskotelett paniert	100
dgl. mit Ei	125
dgl. „ Champignons	150
Wiener Schnitzel	100
Holsteiner „	125
Paprika- „	100
Sahnen- „	100

Braten:	
Rindsbraten von Lende	150
Kalbsbraten	100
Hammel-Braten	
Schweinsbraten	
Enten-Braten	150
½ Huhn	
Kapaun	150
Vierländer Huhn	
Truthahn	150
Fasan	
Poularde	150
Taube	80
Gansbraten	125
Rebhuhn	
Hasen-Braten	
Rehrücken	150
Hirschrücken	
Renntier-Keule	150
Wildschweins-Rücken	150
½ *Birkhuhn*	200
Renntier-Lende mit Trüffeln	200

Eier-Speisen:	
Rührei	75
dgl. mit Schinken	125
dgl. mit Bücking	125
Spiegel-Eier dgl.	125
dgl. 1 Stück	25
Sauere Eier	25
Eier-Kuchen mit feinen Kräutern	100
dgl. mit Speck	100
dgl. „ Fruchtgelee	125
dgl. „ Äpfeln	125
Schaumeier-Kuchen mit feinen Kräutern	125
dgl. mit Gelee	125

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Schaumeier-Kuchen mit Zitrone	150
dgl. mit Vanille	175
Verschiedene Aufläufe	150
Gebackene Apfel-Schnitte	75
„ Aprikosen-Schnitte	100
Tages-Pudding	50

Kalte Speisen.

Roastbeef mit Remolade	125
Schinken roh oder gekocht	100
Astrachaner Kaviar	150
Sardellen mit Kapern	100
Ölsardinen, 1 Stück	25
Geräucherter Lachs	
Mayonnaise von Hummer	150
„ „ Fisch	
„ „ Geflügel	
Frischer Hummer	
Straßb. Gansleber-Pastete	150
Gemischter kalter Aufschnitt	100
Appetits-Brötchen	40
Beefsteak von geschabtem Fleisch, garniert	125
Pökel-Zunge	125

Kompott:

Pflaumen, Kirschen	30
Aprikosen	
Birnen, Äpfel	30
Pfirsiche, Mirabellen	
Erdbeeren	
Preißelbeeren	30
Gemischtes Kompott	40

Salat:

Grüner Salat	30
Gurken- „	
Kartoffel- „	25
Gemischter „	30
Endivien- „	
Sauere Gurken	15
Pfeffer- „	25
Senf- „	
Russische „	

Käse und Butter:

Thüringer Handkäse	25
Schweizer, Holländer	40
Neufschateller	40
Roquefort-, Edamer	
Brie-, Gervais-	50
Mandeln und Rosinen	50
Apfelsinen	50
Frisches Obst	50
Biskuits	30
Pumpernickel	20

39) Koennecke's Restaurant in New York.

Oysters:	cts.
Raw oysters	20
Stewed oysters	25
Boston stew	30
Little neck clams raw	
Fried oysters	35
Broiled extra oysters	40
Box stew	35
Little neck clams steamed	

Soup:

Bouillon plain	15
Vermicelli	15
Bouillon with egg	20
Macaroni	15
Mock turtle	20
Split pea with cubes of fried bread	15
Bouillon with barley	15
„ „ *spaghetti*	15

Fish:

Boiled codfish with butter, parsley and potatoes	45
Halibut steak, tomato sauce	40
Spanish mackerel broiled	50
Fried smelt in brown butter	45
Fresh mackerel broiled	40

Cold dishes and salads:

Chicken salad	35
Lobster plain	35
Lobster salad w. mayonnaise	35
Lettuce salad	15
Potato salad	10

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Cucumber sliced	10
Tomatoes sliced	15
Field salad	
Water cress	15
Table celery	20
Pickles	5
Chicory salad	15
Goettinger Cervelatwurst	35
Westphalian ham raw	35
American ham boiled	30
Smoked beef tongue	35
Cold corn beef	30
„ roast beef	30
„ fillet of beef	35
„ spring lamb	35
„ roast veal	30
„ spring chicken, half	50
New Dutch herring	25
Sardines	25
Russian caviar	35
Veal cutlet	30
Home made mustard pickle	10
„ „ *vinegar* „	5
„ „ *salt* „	5
Ragout of tame duck w. olives and mushrooms	55
Mutton chops stewed, with string beans and potatoes	50
Königsberger Klops with red cabbage and potatoes	45
Roast fillet of beef glazed, with Parisian potatoes	65
item w. mushrooms and potatoes	65
item with French pease and potatoes	75
½ *roast partridge w. currant jelly and potatoes*	70
Vol-au-vent of blue point oysters	40
Corned beef hash with salt-, vinegar- or mustard pickle	40
item with poached eggs	50
Calf's brain in sour w. brown butter and potatoes	40
Veal cutlet breaded with gravy and potatoes	40
item with vegetables	50
item „ tomato sauce	45
½ *roast chicken with stewed prunes and potatoes*	70
Beefsteak, Hamburg style, with brown onions and Lyonnaise potatoes	50
Sausage, Vienna style, with spinach and potatoes	45
½ *roast grouse with cranberry sauce and potatoes*	70
Calf's head en tortue	45
„ „ sauce à la tartare	40
Salmi of game with mushrooms and potatoes	55
Roast beef with potatoes	45

Vegetables:

French green pease	25
Carrots and pease	20
Cauliflower with egg sauce	20
Savoy cabbage	
Red cabbage	15
Sprouts	
Spinach	15
Sourcrout	10
Lima beans	20
String „	20
Stewed corn	15
„ tomatoes	15
Russian turnips	15
Oyster plant	
Egg plant	
Table celery	20
Radishes	
Boiled rice	10
Mashed potatoes	5
Stewed „	10
Fricasseed „	10
Lyonnaise „	10
Fried „	5
French „	10
Sweet „ fried or baked	10
Potatoes in hot maître d'hôtel sauce	10

Order dishes:

Broiled squab with compote and potatoes	60
Venison steak fried, with currant jelly and potatoes	60
Lamb kidneys en brochette with potatoes	40
Beefsteak with potatoes	40

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Beefsteak with potatoes and onions	45
Sirloin steak with potatoes	50
Tenderloin steak	60
Veal cutlet breaded or plain	40
Mutton chop with potatoes	40
Beefsteak with onions, Hamburg style	50
item with fried eggs, Hamburg style	60
Lamb chops with potatoes	55
Pork chops	40
Porter-house steak w. potatoes	80
„ „ for two	135
Ham and eggs	40
„ broiled	35
English mutton chops	50
Bacon broiled	35
Double-tenderloin w. vegetables	100
Fried calf's liver with bacon and potatoes	45
½ *broiled spring chicken on toast w. compote and potatoes*	70
Stewed kidney, madeira sauce and potatoes	40
½ *broiled partridge on toast with currant jelly*	70
½ *broiled grouse on toast, cranberry sauce and potatoes*	70

Eggs, Omelets etc.:

Omelet with oysters	45
Eggs boiled, fried or scrambled	25
Scrambled eggs with tomatoes	30
„ „ „ ham	35
Poached eggs on toast	30
Omelet plain	30
„ with parsley	30
„ „ cheese	40
Pancake	30
„ with apple sauce	40
Omelet with ham	40
„ „ kidneys	45
„ „ tomatoes	35
„ „ pease	45
„ „ mushrooms	45
Spanish omelet	45
Omelet in rum	45
„ with marmalade	45
Home made bread tart	10

Desserts:

	cts.
Ice cream	
Charlotte, Russian style	10
Stewed pears	
Peaches and cream	
California preserved peaches	
„ „ *pears*	
„ „ *apricots*	
Apple sauce	15
Currant jelly	10
Cranberry compote	15
Compote of peaches	
Stewed prunes	15
Strawberry shortcake	
Chocolate éclair	10
Delaware grapes	15

Puddings and Pies:

Baked apple dumpling with wine sauce	15
Home made mince pie	10
Pumpkin pie	10
Apple pie	10
Cheese cake	10

Cheese:

Swiss	15
Neufchâtel-	15
Münster-, Brie-	15
Roquefort-, *Camembert-*	20

40) Taverne Restaurant Brébant à Paris.

Déjeuner Brébant à 4 fcs.:

1 Bouteille de vin blanc ou rouge ou 1 carafe de bière.
Hors-d'oeuvre variés.
2 Plats au choix, 1 légume.
Fromage et fruits.

Diner Brébant à 5 fcs.:

1 Bouteille de vin blanc ou rouge ou 1 carafe de bière.
1 Potage.
2 Plats au choix, 1 légume, 1 entremet.
Fromage et fruits.

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Huîtres:	cts.
Marennes	275
Cancale	350
Ostende	400
Potages:	
Cressonnière Saint-Germain	60
Croûte-au-pot	60
Vermicelles	60
Poissons:	
Sole à la Jean-Bart	150
Merlan au gratin	125
Maquereau à la Paul-Bert	125
Rouget à la bordelaise	125
Langouste, sauce mayonnaise	250
Entrées:	
Gigot de pré-salé, pommes fondantes	150
Filet sauté en madère aux champignons	150
Côte de pré-salé à la provençale	125
Tripes à la mode de Caen	125
Jambon aux épinards	125
Tête de veau en tortue	125
Ris d'agneau sauté à la financière	125
Noix de veau aux petits pois	125
Poularde de la Flèche au cresson	175
Rôts:	
Canard sauvage (entier)	800
Bécasse	600
Sarcelle	500
Vanneau	250
Froid:	
Jambon	125
Langue	125
Roastbeef	125
Galantine de poulet	175
Légumes:	
Haricots verts	100
Petits pois	100
Flageolets	100
Epinards	100
Artichauts	100
Cèpes à la bordelaise	125

Entremets de douceur:	cts.
Crème vanille	75
Plum-pudding	
½ Glace variée	75
Fromages variés	à 50
Pommes	75
Mandarines	75
Mendiants	75
Petits pots aux confitures	à 75
Café complet	125
Chocolat, thé	125

41) Hotel Ouvidor en Rio de Janeiro.

(Berechnung nach Milréis à 1000 Reales = 2,30 Mk.)

Sopa:	Reales
Sopa de rabioli á italiana	400
„ de talharim á italiana	400
„ de massa comcaldo	200
Cosido:	
Carne cosida com paio ou linguiça	400
Carne com presunto	500
„ simples	300
Gallinha cosida	400
„ corada	500
Gallinha e canja	600
Canja simples	200
Ensopados:	
Frango ensopado	500
„ com petits-pois	600
„ com	500
„ de cabidella	500
„ com arroz de cabidella	500
Carneiro com	
Vitella guizada simples	400
„ com	400
Carne guizada	300
„ com	300
Lingua guizada	300
„ com molho picante	500
„ com alcaparras	400

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	Reales
Bifes com batatas	300
„ com presunto	500
Fricandó de vitella	400
„ com petits pois	600
„ com ervilhas	500
„ com pirão de batatas	500

De Frigideira:

Figado de vitella frito	300
Rim sauté	400
Fritura de carne	500
Fritura de presunto	600
„ de linguiça	600
„ de camarão	500
Lingua á milaneza	400
Miolos á italiana	400
„ com ovos	500
Ovos estallados	300
„ fritos	300
„ mexidos	300
Filet com petits pois	600
„ a Castrioto	500
„ a là mode	500
„ sauté au madère	500
Costelleta de vitella	400
„ com petits pois	600
„ á milaneza	600
„ de carneiro com petits pois	600
„ de porco assada	400
„ á milaneza	500
Bife á bahiana	500
„ á portugueza	500
„ á mineira	500
„ á milaneza	500
Chorrasco de vinho d'alhos	400
Bife de frigideira	500
Picadinho á bahiana	500
Espetada á bahiana	500
„ á italiana	600

Grelhados:

Costelletas de vitella de grelha	400
„ com batatas fritas	500
„ de carneiro de grelha	400
„ com batatas fritas	500
Filet de grelha	400
„ sauté	400
„ com batatas fritas	500
„ com batatas sauté	500
Bife de grelha	300

	Reales
Bife com batatas fritas	400
Peito de carneiro de grelha	400
Rim grelhado	400
Lingua grelhada	400
„ panada	500

Assados:

Ros-bife com batatas	400
Vitella assada	400
Carneiro assado	400
Carne de vacca	300
Porco assado	400
Lombo de dito	400
Frango assado inteiro	1 $ 200
Metade de dito	700
Vitella recheiada	300
Carneiro recheiado	300
Presunto de fiambre	500

Legumes:

Hervas simples	200
Ditas com ovos	500
Petits pois simples	300
Petits pois com ovos	600
Arroz simples	100
„ á milaneza	200
Vagens simples	200
„ com ovos	500
Ervilhas simples	200
„ com ovos	500
Grellos refogados	200
„ com ovos	500
Feijão	200

Estimulantes Appetitosos:

Conserva ingleza	200
„ da terra	200
Azeitonas de Lisboa	200
„ de Sevilha	200
Rabanetes	200
Salada de alface	200
„ de agrião	200
„ de pepino	200
„ de patatas	200
„ de chicoria	200
Alcaparras	200

Peixe:

Peixe cosido com batatas	600
„ cosido simples	500
„ ensopado	500

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	Reales
Peixe com molho branco	700
„ com alcaparras	700
„ de escabeche	500
„ frito	500
„ a Peixoto	700
Camarão com hervas	400
„ com	400
Fritada de dito	500
Salada de dito	500
„ de lagosta	600
Fritada de dita	600
Ostras guizadas	400
„ com arroz	400
Marisco guizado	400
„ com arroz	400
Polvo guizado	400
„ com arroz	400
Lulas	400
Sobre-Mesa:	
Omelette au sucre	500
„ au rhum	600
Panqueca	500
Podim	200
Marmelada de Lisboa	300
Goiabada	300
Queijo do reino	300
„ suisso (Gruyère)	300
„ prato	300
„ de Minas	200
„ de „ assado	300
„ coberto	500
Bananas	100
„ da terra fritas	300
„ S. Thomé assadas	200
Doce de calda, nacional	300
„ de Lisboa, lata	1 $ 500
Laranja, uma	100
Tangerinas	40
Abacate	300
Melão, uma fatia	400
Ananaz, para um	400
Maçã, uma	200
Pera, uma	200
Podim	200
„ de tapioca	300
„ de gabinete	300
Gâteaux à la reine	300
Abacaxy	400

42) Savoy Hotel in London.

	sh.
Natives	5/-
Oeufs de pluvier . . . each	1/9
Potages:	
Petite marmite	1/6
Barszcz	1/6
Consommé au riz	1/-
item de vermicelles	1/-
Crème d'écrevisses	1/6
Tortue à l'américaine	5/-
Poissons:	
Turbot, sauce aux crevettes	3/6
Truite de rivière au bleu	3/6
Sole aux huîtres	4/6
Blanchaille	2/6
Barbue à la Mornay	3/6
Rouget sauté au beurre	3/6
Saumon grillé	3/6
Eperlans	2/6
Morue fraîche	3/-
Homard froid, sce. rémolade	6/-
Entrées:	
Baron d'agneau, sauce à la Chivry	2/6
Poussin à la diable	
Salmi de caneton aux truffes	6/-
Escalopes de veau aux haricots verts	3/6
Ris de veau glacé aux épinards	6/-
Tourne-dos à la béarnaise	3/6
Caille froide à l'arlésienne	4/6
Mousse de jambon froide	
Rôts:	
Volaille	12— 14/-
Poulet à la reine	10/-
Caneton	8— 10/-
item de Rouen	14— 16/-
Canard sauvage	8— 10/-
Caille	3/6
Pigeon	3/6
Légumes:	
Asperges d'Argenteuil	10/-
item vertes	8/-
Artichauts, épinards	2/-

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	sh.
Choux-fleurs, petits pois	2/-
Haricots verts, céleri	2/-
Entremets:	
Bombe printanière	3/-
Soufflé à la Martinique	3/-
Cerises jubilé	
Ananas Master Joe	
Coupe Jacques	
Mandarines glacées	
Macédoine de fruits	
Glaces:	
Vanille, fraise	1/6
Citron, *orange*	1/6
Café	1/6

43) Grand Hôtel à Paris.

Potages:	cts.
Crême de volaille	150
Consommé riche	150
Bisque d'écrevisses	250
Hors-d'oeuvre:	
Sardines, anchois	100
Filets d'harengs	100
Thon	100
Tomates fraîches	100
Radis	50
Poissons:	
Truite de rivière à la meunière	300
Saumon, sauce à la mousseline	350
Sole frite	250
Sole au vin blanc	300
Buisson d'écrevisses	400
Entrées:	cts.
Ris de veau aux petits pois	400
Pigeon en compote	400
Tourne-dos à la Masséna	400
item à la Rossini	500
Rôts:	
Filet de boeuf au cresson	300
Caneton farci à la rouennaise	1400
Poularde entière	1200
item, l'aile	400
Poulet à la reine, le demi	400
Selle d'agneau	1500
item de pré-salé	1800
Galantine de volaille aux truffes	300
Langue à l'écarlate	250
Viandes froides assorties	250
Jambon Daudens	250
Salade de saison	150
item de cresson	150
item à la russe	400
Légumes:	
Haricots verts nouveaux	200
Tomates farcies	200
Petits pois nouveaux	200
Pommes nouvelles	150
Entremets:	
Coupe Jacques	250
Parfait au café	200
Glace vanille, framboise	150
Glace citron	150
Fruits:	
Melon, la tranche	200
Fraises	300
Cerises	150
Orange	75
Fromages	à 75

* Getränk-Karten. *

Die mit * versehenen Weine sind auch in halben Flaschen vorrätig.

1) Hotel Thüringer Wald in Oberhof.

	¹/₁ Fl. ℳ
Rheinweine.	
Niersteiner	200*
Hochheimer	250*
Dorf Johannisberger	300*
Rüdesheimer	300*
Scharlachberger	300*
Markobrunner	400
Hochheimer Domäne	400
Rauenthaler Berg Auslese	600
Schloß Johannisberger Kabinett, (Original-Füllung aus der Fürstl. Metternich'schen Kellerei mit Schloßsiegel und Unterschrift)	800
Mosel-Weine.	
Zeltinger	150*
Brauneberger	200*
Bernkasteler Pfaffenberg	250*
Josephshöfer	300*
Bernkasteler Doktor	600*
Bordeaux-Weine.	
St.-Estèphe	200*
St.-Julien	250*
Margaux	250*
Pontet-Canet	300*
Château-Larose	400
„ -Beaumont	400
„ -Lafite	600
Champagner.	
Kupferberg Kupfer	500
„ Gold	600
Kloß & Förster Rotkapsel	500
„ „ Kabinett	600
Heidsieck & Cie., monopole	1200*
Sherry das Glas	50
Madeira „ „	50
Portwein „ „	50

2) Behrendts Weinrestaurant, Stubbenkammer (Rügen).

	¹/₁ Fl. ℳ
Bordeaux-Weine.	
Médoc	300*
Médoc supérieur	350
St.-Julien	400*
Château-d'Arsac, 70-er	650
„ -Talbot „	750
„ -Larose, 65-er	900
St.-Pierre, 70-er	1000
Latour-Blanche, 70-er (weiß)	1000
Volnay (Burgund), 70-er	600
Rhein- und Mosel-Weine.	
Josephshöfer	200*
Piesporter	300*
Rüdesheimer Berg	300*
Liebfraumilch, Stiftswein	450
Erbacher Kloster	400
Hattenheimer	400
Rauenthaler	650
Champagner.	
Heidsieck & Cie., monopole	1200
Deutscher Monopolsekt	600
Jockeysekt	500
Verschiedene Weine.	
Portwein	600
Madeira	600
Sherry	600
Glühwein das Glas	100
Punsch „ „	75
Grog „ „	50

3) Restaurant Bürgerbräu in München.

	¹/₁ Fl. ℳ
Weisse Weine.	
Ungsteiner Riesling	140*
Zeltinger	140*
Deidesheimer	150*
Ruppertsberger	180*
Forster Riesling	200*
Niersteiner Auslese	240*
Brauneberger	250*
Forster Jesuitengarten	260*
Liebfraumilch	300*
Rauenthaler Berg	400*
Markobrunner Kabinett	500*
Rote Weine.	
Affenthaler	150*
Erlauer	200*
Burgunder, Volnay	250*
Vöslauer Schloßberg	300*
Aßmannshäuser	300*
Bordeaux, Médoc	200*
„ St.-Estèphe	240*
„ St.-Julien	300*
„ Pontet-Canet	350*
„ Château-Larose	500*
Champagner.	
Gebrüder Höhl	400*
Koch fils	700
Pommery & Gréno, sec	1200
Schoppenwein weiß, ¹/₄ Lit.	35
„ rot „	40

—o—

4) Burgberg bei Harzburg.

	ℳ
1 große Tasse Thee od. Kaffee	30
1 kleine „ „ „ „	20
1 große „ Schokolade	50
1 kleine „ „	30
1 große „ Milch	25
1 „ „ Kakao	40
1 kleine „ „	25
1 Portion Gebäck	20
1 Tasse Bouillon	30
1 „ „ mit Ei	40
1 Glas Grog oder Punsch	40
1 „ Glühwein	50
1 Glas Limonade	25
1 „ helles Bier . 0,3 Ltr.	15
1 „ dunkles „ . 0,3 Ltr.	25
1 Flasche Juliushaller Sauerbrunnen	30
1 Glas Zucker-Wasser	20
1 Portion Zucker	15
1 Glas Cognac, Pfefferminz, Ingwer, Kräuter-Bitter, Boonekamp, Kümmel usw.	20
1 Glas Alter Nordhäuser	10
Chartreuse oder Benediktiner	50
Cognac fine Champagne	50
„ „ „ Hennessy	75
Portwein, Sherry, Madeira	50
Kaiserbrunnen . das Glas	5
Selterser Wasser, die Flasche	25

—o—

5) Hotel Prinz Wilhelm in Marburg i. H.

	¹/₁ Fl. ℳ
Pfälzer Rotweine.	
Portugieser . der Liter	70
Königsbacher „ „	85
Kallstadter	100
Französische Rotweine.	
Rhônewein	90
Beaujolais	100
Languedoc-Saint-Gilles	110
Bordeaux-Médoc, Mâcon	120
„ St.-Estèphe	140
„ St.-Julien	160
Mosel-Weine.	
Brauneberger	100
Josephshöfer	120
Moselblümchen	140
Ungar-Weine.	
Ofener	100
Karlowitzer	120
Erlauer	110
„ Auslese	140
Medizinal-Tokayer No. 1	150
„ „ 2	180
„ „ Ausbruch	300
„ „ feiner herber	140

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Verschnitt-Weine. ℳ

Benicarlo (spanischer)	rot	110
Dalmatiner	„	120
Barlettaer (italischer)	„	130
Sherry (Xérès)	weiß	140

6) Bahnhof-Hotel in Dessau.

Warme Getränke. ℳ

Mokka	die Tasse	30
Kaffee	„ „	25
Kaffee-Melange	das Glas	30
Schokolade	die Tasse	30
Kakao	„ „	30
Thee	das Glas	30
Glühwein	„ „	50
Punsch	„ „	50
Grog von Rum, Arrak od. Cognac	„ „	30
Eierpunsch	„ „	60
Warmbier	„ „	25

Kalte Getränke.

Biere:

Pilsener, Bürgerl. Brauhaus	0,4 Ltr.	25
Nürnberger, J. G. Reif	„ „	25
Pschorrbräu, München	„ „	25
Riebeck & Co., Leipzig, Böhmisch	„ „	15

Mineral-Wässer:

Selterser	die Fl.	20
Sauerbrunnen	„ „	30
Limonade	das Glas	30

Liköre:

Cognac	das Glas	50
„	„ „	25
„	„ „	15
Benediktiner	„ „	30
Chartreuse	„ „	30
Tafel-Likör	„ „	15
Pfefferminz	„ „	10
Kümmel	„ „	10
Ingwer	„ „	15
Alter Korn	„ „	10
„ Nordhäuser	„ „	5

Nachtisch-Weine: ℳ

Portwein	das Glas	50
Sherry	„ „	50
Madeira	„ „	50

7) Hôtel Royal in Westerland (Sylt).

Französische Weine.

Rote Bordeaux-Weine:	¹/₁ Fl. ℳ
St.-Julien	300*
Château-Citran	300*
„ -Beaumont	400*
„ -Beychevelle	400*
„ -Léoville	500*
„ -Margaux	800
„ -Giscours	1200
Weiße Bordeaux-Weine:	
Sauternes	300*
Château-d'Yquem	800

Champagner.

Heidsieck & Cie., monopole	1200*
Moët & Chandon	
Matheus Müller	700*
Eitel Fritz	

Rhein- und Mosel-Weine.

Zeltinger	300*
Niersteiner Kranzberg	400*
Hochheimer	500*
Liebfraumilch	600
Rüdesheimer	

Nachtisch-Weine.

Portwein, Ire qualité		800
„ IIme „		600*
Madeira, Ire „		800
„ IIme „		600
Portwein	das Glas	40
Sherry	„ „	40
Cognac, das Glas 20, feiner		50
Grog, das Glas		50
Porter oder Ale	die Fl.	75
Sauerbrunnen	„ „	50
Selterser Brause	„ „	40

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Liköre.		ℳ
Benediktiner	das Glas	50
Chartreuse	„ „	50
Ingwer	„ „	50
Pfefferminz	„ „	30
Bitter, Alter Korn	„ „	30

8) Hôtel de France in Dresden.

Rote Weine.	1/1 Fl. ℳ
Médoc	160*
St.-Julien	200*
Château-Beychevelle	250*
Margaux	300*
Château-Giscours	350*
„ -Larose	450
„ -Brillette, Arcins	500
„ -Dauzac, Labarde, 1878-er	500
„ Cantemerle, 1878-er	900

Weisse Weine.	
Laubenheimer	160*
Moselblümchen	200*
Hochheimer	250*
Niersteiner, 1880-er	300*
Josephshöfer, 1880-er	300*
Zeltinger Schloßberg	350*
Geisenheimer Rothenberg	400
Rauenthaler, 1875-er	400
Liebfraumilch	400*
Rüdesheimer Berg	400*
Ruppertsberger Auslese, 1889-er	400
Steinberger Kabinett	600
Schloß Johannisberger, 1875-er	900

Champagner.	
Deutz & Geldermann, cravatte	700*
Heidsieck & Cie., monopole	1000*
Moët & Chandon	1000*
Pommery & Gréno, carte blanche, sec	1250*
Germania-Sekt (Matheus Müller)	500
Champagner herb (Matheus Müller)	650*

		ℳ
Portwein	das Glas	50
Madeira	„ „	50
Sherry	„ „	50
Malaga	„ „	50

Verschiedene feine Liköre.

Harzer Sauerbrunnen,	1 Fl.	50
Gießhübler	„ „	50
Biliner	„ „	60
Apollinaris-Brunnen	„ „	50

9) Hauptrestaurant. Kochkunst- u. Fachausstellung 1897 in Barmen.

Rheinweine.	1/1 Fl. ℳ
Laubenheimer	150
Niersteiner	150
Hochheimer	200
Winkeler	250
Deidesheimer Riesling	300
Rüdesheimer Berg	400
Schloß Johannisberger	500

Mosel-Weine.	
Zeltinger	150
Enkircher	150
Piesporter	200
Graacher	250
Josephshöfer	300
Piesporter Auslese	400
Bernkasteler Doktor	500

Rotweine.	
Oberingelheimer	200
Walporzheimer	300

Spezial-Weine.		ℳ
Rheinwein	der Schoppen	35
Moselwein	„ „	35
Rotwein	„ „	50

Bordeaux-Weine.	
Médoc	200
St.-Julien	250
St.-Estèphe	300
Château-Margaux	400

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Südweine.

		₰
Madeira	das Glas	50
Sherry	„ „	50
Marsala	„ „	40
Portwein	„ „	50
Vino Vermut	„ „	50
Muskat	„ „	50

Champagner.

Charles Heidsieck, extra dry		1225
„ „ dry (sec)		1200
Roederer, carte blanche		1200
Vix-Bara, sec		750
Kloß & Förster, Rotkäppchen		650
„ „ Wappen		500

10) Theater-Café in Leipzig.

Warme Getränke.

		₰
Kaffee schwarz oder weiß,	die Tasse	20
Mokka	„ „	40
Kaffee-Melange	„ „	30
Schokolade	„ „	30
„ mit Nachguß	„ „	40
Kakao	„ „	30
Glühwein	das Glas	75
Thee mit Rum	die Tasse	25
„ „ Sahne	„ „	25
Burgunder-Punsch,	das Glas	50
Rotwein-Punsch	„ „	50
Grog von Arrak, Cognac od. Rum	„ „	50
Grog von Cognac fine Champagne	„ „	75

Kalte Getränke.

		₰
Schwed. Punsch	das Glas	60
Punsch glacé	„ „	75
„ romaine	„ „	80
Eiskaffee	„ „	50
Erdbeer-Creme	„ „	60
Schlagsahne mit Zucker	„ „	30
Eisschokolade	die Tasse	50
Limonade mit Eis	das Glas	30
Orangen-Limonade	„ „	30
Soda- oder Selterser	die Fl.	25
dgl. mit Himbeersaft	„ „	40
Sorbett	das Glas	75
Sherry-cobbler	„ „	75
Champagner-cobbler	„ „	100
Versch. Gefrorenes, 1 Portion		40
„ „ ½ „		25

Liköre:

Nordhäuser	das Glas	15
Rum	„ „	20
Arrak	„ „	20
Boonekamp	„ „	20
Allasch	„ „	25
Cognac	„ „	25
„ fine Champagne	„ „	50
Knickebein	„ „	50
Chartreuse grün	„ „	50
„ gelb	„ „	50
Benediktiner	„ „	50
Vanille	„ „	25
Curaçao	„ „	20

Wein im Glas:

Madeira		50
Porto		50
Sherry		50
Wermut		50
Médoc		50

Bier:

Pilsener	0,3 Ltr.	20
Echt bayrisches	0,3 „	20
Porter oder Ale	1 Flasche	75

11) Lehrerheim in Schreiberhau.

Rhein- und Pfalzweine.

	½ Fl. ₰
Laubenheimer	100*
Deidesheimer	120*
Wachenheimer	140*
Niersteiner	170*
Oppenheimer Berg	220*
Rüdesheimer	240*
„ Bischofsberg (e. G.)	260*
Rauenthaler Berg	300
Schloß Reichartshausen	340
Kattenlocher (e. G.)	360
Markobrunner Kabinett	380
Hallgarter Auslese	480

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Mosel-Weine.	ℳ
Trabener	90*
Briedeler	100*
Piesporter	125*
Brauneberger	160*
Ohligsberger	175*
Bernkasteler	250*
Josephshöfer	280*
Neuberger Auslese	325
Stephansberger	500

Bordeaux-Weine.	
Médoc	110*
St.-Émilion	125*
Château-Margaux	160*
St.-Estèphe	180*
Château-Beychevelle	210*
Médoc-Pauillac	250*
Château-Latour	300

Burgunder-Weine.	
Beaujolais (rot)	280
Chablis (weiß)	380

Italischer Wein.	
Chianti	200*

Ungarische Weine.	
Gumpoldskirchener	220
Ruszter Natur	220*
Szegszárder Auslese	240*
Ruszter, mild süß	275*
Villányer	380*

Frühstücks-Weine.	
Marsala	
Portwein	300 bis 400
Sherry	300
Madeira	300

Schaumweine.	
Germania-Sekt	350
Mercier & Cie.	500

Verschiedenes.		
Grafenorter Sauerbrunnen		30
Selterser Wasser		20
Glühwein	das Glas	60
Grog	„ „	40
Limonade	„ „	20

Warme Getränke.		ℳ
Kaffee	die Tasse	25
Mokka	„ „	40
Thee	„ „	25
Schokolade	„ „	30
Kakao	„ „	30
Milch	„ „	15

12) Altdeutsche Bierhalle in Elberfeld.

Mosel-Weine.	1/1 Fl. ℳ
1893 Erdener	120
„ Enkircher	160
„ Zeltinger Berg	200
„ Dhroner	250
Lieserer Niederberg	300
1892 Piesporter Jud	300
1893 Zeltinger Sonnenuhr	400
„ Graacher Kirchenberg	500
„ Wehlener Nonnenberg Auslese	800

Saarweine.	
1893 Oberemmeler	250
„ Avelsbacher	300
„ Geisberger Auslese	500

Rheinweine.	
1893 Nackenheimer	120
„ Lorcher	160
1889 Östricher	200
„ Rüdesheimer	250
„ Nackenheimer Rothenberg	300
1893 Johannisberger Klaus	400
1886 Winkeler Dachsberg Auslese	700

Deutsche Rotweine.	
1892 Walporzheimer	150
1890 Oberingelheimer	200

Bordeaux-Weine.	
1890 Côtes	160
1889 Blanquefort	200
1887 Château-Montrose	300
„ „ -Milon	400

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Champagner.

	ℳ
Matheus Müller	500
Kupferberg Gold	600
Burgeff grüne Etikette	650
Michael Oppmann	600
Pommery & Gréno	1200

Südweine.

	Glas
Madeira, Portwein, Sherry	50
Italischer Wermutwein	30

Liköre.

Benediktiner	50
Chartreuse grün	50
„ gelb	40
Cognac	20
Cognac fine Champagne	40
Knickebein	40
Ingwer oder Vanille	15
Boonekamp echt	15
Maraschino di Zara	20
Fleischhauer	15
Grog von Cognac	50
„ „ Rum oder Arrak	50
Punsch	50
Apotheker-Bitter	10
Dr. Ringel-Bitter, Korn	10
Steinhäger	10

13) Café-Restaurant Nicodet à Montreux.

Vins.

	½ bout. cts.
Blanc ouvert:	
Montreux . . . . le litre	120
Villeneuve . . . . „ „	140
Rouge ouvert:	
Bon ordinaire . . le litre	120
Carthäuser de Schaffhouse le litre	140
Vins blancs en bouteilles:	
Villeneuve	180*
„ Tour-Rouge	200*
„ Clos-la-George	200
„ Chillon	200
„ Clos des Moines 1889	300
Croset-Corsier	200
Yvorne	200*
„ Clos du rocher	350*
Dézaley	200
Cortaillod	250
Johannisberger (Mont-d'or)	350
Sauternes	400
Malvoisie amer	500
Malvoisie	500
Rüdesheimer	500
Vins rouges en bouteilles:	
Dôle du Valais	200*
Cortaillod	250
Mâcon	200*
Beaujolais	240*
Beaune	350
Bordeaux, Médoc supérieur	350
Pommard	600
Nuits-St.-Georges	500
St.-Émilion	300
Beaujolais-Fleurie	300
Moulin-à-Vent	300
Vin de Chianti	300
Vins mousseux:	
Asti Moscato	300
Sillery supérieur, Château Roubeau	500
Mauler	500
Moët & Chandon	1200
Bouvier	500*
Paschoud	500
Heidsieck monopole	1500*

Apéritifs.

Vermouth de Turin (Cora) le verre	30
Marsala „ „	40
Malaga „ „	40
Madère „ „	40
Xérès „ „	50
Oporto „ „	50
Byrrh „ „	30
Amer-Picon „ „	30
Bitter des Diablerets	30

Liqueurs fines.

Grande-Chartreuse, jaune et verte . le verre	50
Bénédictine „ „	60

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		cts.
Curaçao hollandais	le verre	50
„ suisse	„ „	30
Cognac vieux	„ „	30
„ fine Champagne	„ „	50
Kirsch, Rhum, Gentiane	„ „	30
Kümmel	„ „	60
Anisette surfine	„ „	30

Sirops.

Orgeat	le verre	30
Framboises	„ „	20
Cassis	„ „	20
Groseilles	„ „	20
Grenadine	„ „	20
Limonade	„ „	35
Siphon	„ „	30

Bières.

La bouteille	60
La chope, bière suisse	25
„ „ „ de Munich	30

14) Stadtkeller in Zittau.

Blanke Weine.	1/1 Fl. ℳ
Sächsischer Landwein	80
Niersteiner	100
Deidesheimer, Laubenheimer	150
Wachenheimer	150
Forster Traminer	200
Ruppertsberger	200
Forster Riesling	200
Oppenheimer Riesling	200
Geisenheimer „	200
Rüdesheimer, Eltviller	200
Markobrunner	250
Rüdesheimer Berg	250
Oppenheimer Goldberg	250
Deidesheimer Rottland	250
Erbacher Kloster	250
Hattenheimer	250
Markobrunner	300
Liebfraumilch	300
Jesuitengarten	300
Hochheimer Domdechanei	300
Rauenthaler Berg	450
Kattenlocher	450
Markobrunner	450
Geisenheimer Rothenberg	450
Johannisberger Klaus	450
Niersteiner Glöck	450
Rüdesheimer Berg Auslese	450
Markobrunner Kabinett aus der Herzogl. Nassauer Kellerei	750
Schloß Johannisberger dgl.	750
Liebfraumilch en clos Klostergarten	750
Luginsland	700
Ödenburger	250
Ruszter Ausbruch	300
Tokayer in Orig.-Flaschen	700
Teneriffa, Sherry, Marsala	250
Madeira	300
„ dry	450
Lunel Muscat	200
Frontignac Muscat	400
Graves, feiner alter	200
Château-Filhot-Sauternes	1000
„ -Goutet-Haut-Barsac	1000
„ -d'Yquem, Haut-Sauternes	1000
Chablis, goutte d'or	400
St.-Péray	600
Champagner, versch. 400 bis	1000

Rote Weine.

Sächsischer Landwein	150
Médoc-Macau, Margaux, St.-Estèphe	200
St.-Julien, Cantenac, Pauillac	250
Pontet-Canet	300
Palmer-Margaux	300
Château-de-Pez, Beychevelle	300
„ -Larose	400
„ -Pareil	400
„ -Montrose	450
„ -Léoville-Lascases	450
Brane-Mouton	600
Château-Léoville	600
Château-Gruaud-Larose	700
Volnay, Chambertin	400
Givry	250
Malagasekt . . . 250 bis	400
Portwein	500

15) Kaiser-Au in Bad Kreuznach.

	¹/₁ Fl. ℳ
Rheinweine.	
Laubenheimer	120*
Oppenheimer	150*
Niersteiner	200*
Rüdesheimer Berg	300*
Liebfraumilch	400
Scharlachberger	500
Mosel-Weine.	
Zeltinger	150*
Brauneberger	200*
Josephshöfer	300*
Bernkasteler Doktor	400
Rotweine.	
Oberingelheimer	150*
Walporzheimer	200*
Aßmannshäuser	300*
Bordeaux-Weine.	
Médoc	200*
St.-Julien	300*
Château-Margaux	400*
Verschiedene Weine.	
Burgunder	500
Sherry, Madeira	500
Malaga, Portwein	500
Deutsche Schaumweine	
Französischer Champagner	
Liköre.	
Anisette, Curaçao	25
Allasch, Vanille-Creme	25
Pfefferminz, Ingwer	25
Danziger Goldwasser	30
Genever	25
Irish whiskey	25
Cognac, Rum, Arrak	25
Cognac fine Champagne	50
Kirschwasser	30
Cherry-brandy	40
Boonekamp	25
Halb und Halb	25
Angostura-Bitter	40
Maraschino di Zara	40
Benediktiner	50
Chartreuse gelb oder grün	50
Absinth	30
Knickebein	40

Warme Getränke.	ℳ
Kaffee schwarz	25
„ -Melange	25
„ „ im Glas	30
„ die Portion	30
„ „ „ komplett	100
Türkischer Mokka, die Tasse	40
Schokolade	40
„ mit Nachguß	60
Kakao	40
Thee, die Tasse	25
„ „ Portion	50
„ „ „ mit Rum	70
Eierpunsch	80
Kaiserpunsch	80
Arrakpunsch	70
Portweinpunsch	70
Schwedischer Punsch	70
Schlummerpunsch	60
Verschiedene Grogs	70
Chaudeau	80
Glühwein	60
Kalte Getränke.	
Eiskaffee	50
Eisschokolade	50
Römischer Punsch	70
Granite	70
Scherbett	70
Champagner-cobbler	125
Sherry	100
Brandy	100
Schwedischer Punsch	75
Ponche à la royale	70
Himbeer-Limonade	40
Zitronen-Limonade	40

16) Rathaus-Keller, Ausstellung 1896 in Dresden.

Verzeichnis von denen Weinen, soda man verzapfet dahier:

Von der Mosel.	¹/₁ Buttel ℳ
Moselblümchen, leichtes Tröppel	150*
Veldenzer Carlsberg, rassig	200
Erdener Treppchen, liebliches Weinl	300
Scharzberger, feingärig	300

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Bernkasteler Doktor, voll	350
Zeltinger Schloßberg, hochfein	200

Von dem Vater Rhein und der Pfalz.

Rheingold, edel und süffig	200
Oppenheimer Berg	200*
Rüdesheimer Berg, stolzer Junge	300
Liebfraumilch, lieblich	300*
Rüdesheimer Bischofsberg, voll	350
Deidesheimer Kieselberg, feine Blume	350*
Forster Kirchenstück, hochedel	400*
Geisenheimer Rotberg, rassig	500*
Rauenthaler Berg	600
Hochheimber Dom Dechaney, alt und fein	800
Schloß Vollradser, fein	700
Gräfenberger Auslese	900
Liebfraumilch Kabinett	1200
Steinberger Kabinett	1500
Schloß Johannisberger Kabinett	1800
Hochheimer Hölle, aus dem Buhl'schen Weingut a/Rh.	1500
Forster Kirchenstück dgl.	2400
Forster Jesuitengarten dgl.	3000

Aus Frankreich.

St.-Julien	200*
Bourgeois-Pomerole	250
Château-Beychevelle	300*
„ -Léoville	400*
„ -Mauvezin, Moulis	500
„ -Latour	600
„ -Larose	900
„ -Margaux (I. grand crû)	1200

Soda gezeichnet sind mit Sterne, sind auch zu haben in halben Butteln.

Vom Fass.

Ein Römer Rheinwein	50
„ „ Bordeauxwein	50
„ „ Portwein, Madeira, Sherry, ein Glas	50
Ruszter, Tokayer, Lunel, ein Glas	50
Malaga „ „	50

Deutscher Sekt.

Kloß & Förster in Freyburg.

Rathaussekt	400
Rotkapsel	400
Bismarcksekt	500
Kabinett	600
Burgunder	600

Französischer Champagner.

Heidsieck monopole	1000
„ „ sec	1100
Pommery & Gréno	1200
George Goulet, ganz trocken	1500
Chartreuse ein Glas	50
Benediktiner „ „	50
Cognac „ „	50
Viele Schnäpse in Butteln.	250

17) Ratskellerei (Zeise) in Jena.

	¹/₁ Fl. ℳ
Bordeaux-Weine.	
Saint-Christoly	150*
Listrac	175*
Fronsac	200*
Château-Léoville	250*
„ -Lagrange	300*
„ -Montrose	400*
„ -Latour	500*
Pontet-Canet	600
Château-Giscours	700
„ de la Paix	800
„ -Garouille	1000
Graves, weiß	250
Sauternes, weiß	250
Haut-Barsac, weiß	350
Ungar-Weine.	
Ofener Adlerberg	120
Erlauer	200
Villányer	250
Oberungar, herb, weiß	300
Karlowitzer	150

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Burgunder.

	ℳ
Beaune	200
Chambertin	350
Chablis, weiß	600

Rhein- und Pfalzweine.

Dürkheimer	120*
Ungsteiner	150*
Erbacher Klostergarten	200*
Hattenheimer	250*
Geisenheimer Morschberg	300*
Rauenthaler Berg	400
Forster Jesuitengarten	500
Deidesheimer Kieselberg	600
Schloß Johannisberger	800
Rüdesheimer Hinterhaus	1000

Mosel-Weine.

Zeltinger	100*
Trarbacher	120*
Tiergartener	150*
Dhroner Hofberg	200*
Ohligsberger	250*
Graacher Himmelreich	400
Zeltinger Schloßberg	500
Bernkasteler Doktor	600
Scharzhofberger	800

Saale-Weine.

Creo, weiß	100
Crollo, rot	100

Deutsche Schaumweine.

Medaillensekt, Kloß & Förster	300
Deutscher Kaiserwein, Kloß & Förster	400*
Monopol, Kloß & Förster	450*
Jokey- und Kabinettsekt, Kloß & Förster	500*
Kupfer, Kupferberg & Co.	350
Silber „ „	400
Gold „ „	500

Französische Champagner.

Carte blanche, Verdelot & Cie.	600
Vix-Bara	600*
Pommery & Gréno	1000

Liköre und Spirituosen.

	ℳ
Magenbitter	Glas 15
Kornbranntwein	„ 15
Steinhäger	„ 15
Deutscher Cognac	„ 15
Französischer „	„ 25
Chartreuse, Benediktiner	„ 25

18) Erstes Wiener Café
(Ballon captiv),
Ausstellung 1897 in Leipzig.

Bordeaux-Weine.

	1/1 Fl. ℳ
St.-Julien	350
Pontet-Canet	400
Château-Margaux	500
„ -Lafite	550

Deutscher Sekt.

Edelweiß	500
Krone	600
Crémant rosé	700

Französischer Sekt.

Carte noire	900
„ blanche	1000
Extra-qualité	1200

Liköre.

	Glas ℳ
Cognac	20
„ fine Champagne	30
Allasch	20
Vanille	20
Maraschino	20
Aromatique	15
Boonekamp	20
Malakoff	15
Creme weiß	15
Alter Korn	15
Himbeer-	15
Zitronen-	15
Getreide-Kümmel	15
Pfefferminz	15
Eier-Cognac	20
Neunkraft	15
Absinth	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		₰
Karthäuser		30
Ballon captiv		30
Steinhäger		15
Benediktiner		40
Chartreuse		40
Knickebein		35
Ausstellungs-Likör		20
Whiskey		30

Warme Getränke.

Kaffee	à Tasse	20
„ -Melange	„ Glas	30
Mokka	„ Tasse	30
Milch	„ „	20
Kakao	„ „	30
Schokolade	„ „	30
Thee	„ Glas	25
„ mit Rum	„ „	40
Bouillon	„ Tasse	25
„ mit Ei	„ „	35
Pastetchen	„ Stück	15
Schlummerpunsch	„ Glas	50
Grog von Cognac	„ „	60
„ „ Arrak	„ „	50
„ „ Rum	„ „	50
Glühwein	„ „	60
Chaudeau	„ „	75
Eierpunsch	„ „	75
Kaiserthee	„ „	75

Kalte Getränke.

Eiskaffee	à Glas	40
Eisschokolade	„ „	50
Eislimonade	„ „	30
Limonade gazeuse	„ „	40
Selterser Wasser	„ Flasche	30
Römischer Punsch	„ Glas	60
Schwedischer „	„ „	60
Sherry-cobbler	„ „	75
Champagner-cobbler	„ „	150
Schlagsahne	„ „	30
Versch. Gefrorenes	„ Port.	40
Sorbett	„ Glas	75
Granite	„ „	50
Himbeer-Limonade	„ „	50
Zitronen- „	„ „	50
Pilsener Bier	„ „	20

19) Restaurant Königin-Olga-Bau, Stuttgart.

Weisse Weine.

Pfälzer Weine:	¹/₁ Fl. ₰
Deidesheimer	200
Wachenheimer Traminer Auslese	300
Forster Riesling	350
„ Kirchenstück	450
Deidesheimer grain Auslese (Gebr. Eckel)	3000

Badische und Mosel-Weine:

Markgräfler	180*
Brauneberger	200*
Zeltinger Schloßberg	350*
Scharzberger (Graf Kesselstadt)	400
Bernkasteler Doktor	500

Rheinweine:

Niersteiner	250
Geisenheimer	300
Rüdesheimer Berg	300*
Wormser Kattenloch	300
Rauenthaler Berg	400*
Dorf Johannisberger	400
Liebfraumilch	500
Schloß Johannisberger Kabinett, Orig. Fürst Metternich, hellgrün Lack	1000

Franken-Weine:

Stein Boxbeutel, Original, aus dem Bürger-Spital zum heiligen Geist	400
Teufelskeller Gewürz-Traminer	350

Rote Weine.

Deutsche Weine:

Zeller	200*
Affenthaler	250*
Clävner	250*

Burgunder Wein:

Beaujolais	250*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Bordeaux-Weine:	ℳ
Médoc (Bordeaux-Füllung)	300
St.-Julien „	350
St.-Émilion „	350
Chât.-Margaux „	500
Pontet-Canet „	500
Château-Lagrange (Schloßfüllung)	600

Deutsche Schaumweine.

M. Oppmann, Würzburg, blau	500
Gebr. Höhl, Geisenheim, schwarz	500
J. Oppmann Gold	550
Kessler & Co., Kabinett	600*
Burgeff & Co., grüne Etikette	600
Kupferberg Gold	600

Champagner.

Henri Eckel & Cie., Épernay	700
Bisinger & Cie., crème de Bouzy	700
Handicap (Chât.-de-Vaux)	700
Heidsieck & Cie. monopole sec	1100
G. H. Mumm	1200
Pommery & Gréno, sec	1200

Mineral-Wässer.

Göppinger	20
Teinacher	20
Apollinaris	40
Gerolsteiner Sprudel	35
Siphon	30
Selterser	40
Fürsten-Brunnen	30
Hubertus-Sprudel	30
Ueberkinger	30

20) Hôtel Sédan in Leipzig.

Rote Bordeaux-Weine.	1/1 Fl. ℳ
St.-Julien	250*
Pontet-Canet	300*
Brane-Mouton	350*
Château-Léoville	450*
Château-Giscours	500
„ -Montrose	600*
„ -Larose	600*
„ -Latour	700
„ „ grand vin	800
„ -Rauzan-Ségla grand vin	800
„ -Giscours, grand vin	1000
„ -Brane-Cantenac, 1874-er	1200
„ Branaire-Ducru-St.-Julien, 1875-er	1500
Rauzan-Ségla	1500
Château-de-Pichon-Longueville	2000

Weisse Bordeaux-Weine.

Haut-Sauternes	350
„ „ Château-d'Yquem	600

Burgunder-Weine.

Chambertin	500
Chablis	600*

Rheinweine.

Niersteiner	200*
Erbacher	250*
Rüdesheimer	300*
Oppenheimer Goldberg	350*
Dorf Johannisberger	400*
Rauenthaler	450*
Winkeler Hasensprung	450
Liebfraumilch, Stiftswein	450*
Rauenthaler Berg, Regie	500*
Hochheimer Domdechanei	500
Schloß-Vollradser	550
Markobrunner Kabinett	600
1884-er Forster Kirchenstück, Kabinett-Auslese	850
Gräfenberger Auslese 1857	1000
Leisten Riesling, Kabinett	1200
1874-er Schloß Johannisberger Kabinett, Original aus d. Fürstl. Metternich'schen Kellerei	1500
Oberingelheimer	400*
Aßmannshäuser	350

Mosel-Weine.

Zeltinger	200*
Brauneberger	250*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Josephshöfer	300*
Piesporter	350*
Brauneberger Hasenläufer	400*
Scharzhofberger	450*
Bernkasteler Doktor	500
Josephshöfer Auslese 1875	600
Erdener Treppchen (Priester-Seminar)	800

Verschiedene Weine.

Vino Vermut di Torino	450
Madeira	650
Portwein	650
Sherry	650
Tokayer	600
Boxbeutel Steinwein (Original-Flasche)	600

Kapweine.

Kap-Constantia, gelb gelackt	600
„ -Pontac, rot gelackt	650

Deutsche Schaumweine.

Matheus Müller, Eltville	600*
Kupferberg & Co. Gold	700*

Champagner.

Giesler & Cie.	1100
Ernest Irroy & Cie	1100*
Charles Heidsieck monopole	1200*
Pommery & Gréno sec	1300*
Louis Roederer, carte blanche	1300
Vve. Clicquot	1300

Englische Biere.

Pale ale	100
Porter stout	100

Liköre und Spirituosen.	Glas
Cognac, Arrak, Rum	30
Hennessy & Cie., feiner Cognac	50
Allasch, Ingwer, Boonekamp	30
Maraschino, Chartreuse	50
Benediktiner, Curaçao	50
Genever, whiskey	30

21) Hôtel de la Tamise à Paris.

Bordeaux rouges.	1/1 bout. cts.
Ordinaire	200*
St.-Émilion	300*
Médoc	400*
St.-Julien	500*
Château-Lagrange	600
„ -Marlatie	600
„ -Larose	1000
„ -Lafite	1000
„ -Margaux	1200
„ -Smith-Lafite	1200

Bordeaux blancs.

Graves	300*
Sauternes	400*
Haut-Sauternes	1000
Château-d'Yquem	1800

Côtes du Rhône.

Hermitage rouge	1000*
item paille	1000*

Bourgogne rouges.

Mâcon	250*
Beaune vieux	350*
Pommard	600
Mercurey	600
Volnay	800
Moulin-à-Vent	800
Chambertin	1000
Corton	1000
Clos de Vougeot	1500

Bourgogne blancs.

Chablis	300*
Pouilly	500*
Montrachet	800

Vins du Rhin et de la Moselle.

Markgräfler	400*
Brauneberger sec	700*
Liebfraumilch	700*
Sparkling Hock	1000*
„ Moselle	1000*
Markobrunner	800*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Champagne.	cts.
Sillery	600*
Jourdan	800*
Moët & Chandon	1000*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1200*
Louis Roederer	1400*
Vve. Clicquot	1400*
Heidsieck, extra dry, monopole	1400*

Vins étrangers.	
Marsala	600
Madère	700
Xérès	800 et 1000
Malaga	800 et 1000
Porto	800 et 1000

Liqueurs.	
Cognac vieux	800
„ le flacon	200
„ le petit verre	50
„ fine Champagne	1000
„ extra fin	1500
Kirsch de la Fôret noire	1000
item le flacon	250
item le petit verre	75
Anisette, Curaçao le verre	75
Chartreuse le flacon	300
item le verre	75
Gin Old Tom	800
Irish whiskey	800
Scotch „	800
American Bourbon whiskey	1000

Bières.	
Bavière	125*
Pale ale	200*
Porter et stout	200*

Eaux minérales.	
Eau de Seltz siphon	75
item naturelle	200
Eau de Vichy, Vals, St.-Galmier, Apollinaris et autres.	

Les vins frappés se paient 1 franc en plus.

Il sera perçu 2 fcs. par bouchon pour tout vin introduit dans l'hôtel.

22) Café Friedrichshof in Berlin.

Rhein- und Mosel-Weine.	1/1 Fl. ℳ
Zeltinger	150*
Brauneberger	200*
Josephshöfer	300*
Niersteiner	200*
Hochheimer	300*
Liebfraumilch	350
Markobrunner	450

Bordeaux-Weine.	
St.-Julien	250*
Château-Margaux	300*
„ -Léoville	350*
„ -Larose	400
„ -Lafite	550

Champagner.	
Heidsieck monopole	1200
Pommery & Gréno	1300
Kupferberg Gold	650
Matheus Müller, schwarze Etikette	550
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1300

Weine im Glas.	
Rotwein	50
Mosel	50
Madeira	50
Sherry	50
Portwein	50
Wermut	50

Liköre im Glas.	
Cognac	30
„ fine Champagne	50
„ Impérial	75
Curaçao extra sec	30
Menta glaciale	50
Allasch	30
Prünelle	30
Chartreuse	50
Benediktiner	50
Anisette	30
Kirschwasser	30
Angostura-Bitter	50
Schiedamer Genever	30

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Halb und Halb	50
Vanille	30
Maraschino, Rum	30
Arrak, Boonekamp	30
Sliwowitz	40
Whiskey	30
Abricotine	50
Elixir de Spa	50
Knickebein	50

Erfrischungen.

Sherry-cobbler	100
Champagner-cobbler	150
Gefrorenes	50
Eiskaffee	50
Eisschokolade	60
Eiscreme	60
Eispunsch	75
Römischer Punsch	75
Scherbett	75
Granite	60
Burgunder- od. Ananaspunsch	75
Schwedischer Punsch	75
1/1 Flasche dgl.	550*
Himbeer-Limonade	50
Selterser Wasser	25
Fürsten-Brunnen	25
Sahne mit Zucker	35
Schlagsahne	40

Biere.

Pilsener, Münchener	30
Grätzer	30
Porter die Flasche	80
Ale „ „	80

Warme Getränke.

Kaffee-Melange im Glas	35
„ in Tasse	25
Berliner Kaffee	35
Ganze Portion Kaffee	60
Türkischer Kaffee	35
Schokolade	40
Kakao	40
Schokoladen-Kaffee	50
1 Portion Thee	50
dgl. mit Sahne oder Zitrone	60
dgl. „ Rum	70
1 Glas Thee	30
1 „ „ mit Sahne	35
1 Glas Thee mit Zitrone	35
1 „ „ „ Rum	40
Schlummerpunsch	60
Ananas- od. Burgunderpunsch	75
Eierpunsch	75
Kaiserthee	75
Chaudeau	100
Eierbier	75
Glühwein	60
Grog von Cognac, Rum oder Arrak	60
dgl. von Cognac, fine Champagne	100
dgl. von Cognac Impérial	125

23) Büchels Wiener Café in Leipzig.

Rheinweine.	1/1 Fl. ₰
Hochheimer	250*
Liebfraumilch	300*
Rauenthaler Berg	400
Östricher Honigberg (Original-Abzug)	600

Mosel-Weine.

Zeltinger	200*
Brauneberger	250*
Josephshöfer	300*
Valwiger Berg Auslese	400
Ürziger Krankenlei (Original-Abzug)	600

Bordeaux- und Burgunder-Weine.

St.-Julien	250*
Pontet-Canet	300*
Château-Larose	400
Château-Léoville	500
Grand vin Château-Lafite	600
Burgunder Volnay	400
„ Romanée	600
„ Chablis (weiß)	400

Verschiedene Weine.

Portwein	400*
Madeira	400*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		ℳ
Sherry		400*
Malaga		400*
Tokayer Ausbruch		500*
Ruszter Ausbruch		400*
Samos Ausbruch		250*
Lunel Muscat		400
Vino Vermut di Torino		400*

Moussierende Weine.

Germania-Sekt		500
Mercier & Cie., Épernay		600
Bruncler		650
Deutz & Geldermann		900
Pommery & Grėno		1200

Warme Getränke.

		ℳ
Kaffee schwarz oder weiß,	die Tasse	20
„ -Melange	„ „	30
Mokka I	„ „	40
„ II	„ „	20
Schokolade	„ „	30
Schokoladen-Kaffee	„ „	40
Kakao	„ „	30
Thee	„ „	25
Kaiser-Thee	„ „	75
Tschai	„ „	50
Milch	das Glas	20
Rotweinpunsch	„ „	50
Burgunder Punsch	„ „	50
Glühwein	„ „	75
Grog von Cognac, Arrak od. Rum	„ „	50
Eierpunsch	„ „	75
Schlummerpunsch	„ „	60
Chaudeau	„ „	75
Bouillon	die Tasse	25
„ mit Ei	„ „	35
„ „ Pastetchen	„ „	35

Kalte Getränke und Erfrischungen.

		ℳ
Vanille- und Frucht-gefrorenes	die Port.	40
dgl.	„ ½ „	25
Eiscreme	„ „	50
Eiskaffee	das Glas	50
Eisschokolade	„ „	50
Grog kalt	„ „	50
Schlagsahne	„ „	30
Brause-Limonade	die Fl.	40
Selterser Wasser von Dr. Struve	„ „	25
Harzer Sauerbrunnen	„ „	40
Friedrichs-Quelle	„ „	30
Schwed. Punsch	das Glas	60
Punsch romaine	„ „	75
Sherry-cobbler	„ „	75
Sorbett	„ „	75
Granite	„ „	40

Liköre.

		ℳ
Cognac	das Glas	25
„ fine Champagne	„ „	50
„ grande „	„ „	75
Curaçao double crème	„ „	30
Anisette	„ „	25
Pfefferminz	„ „	25
Crème de vanille rose	„ „	30
Jamaika-Ingwer	„ „	30
Crème de cacao à la vanille	„ „	25
Allasch-Creme	„ „	20
Getreide-Kümmel	„ „	20
Holländ. Curaçao triple sec	„ „	30
Stibbes Bitter	„ „	20
Boonekamp of Maagbitter	„ „	25
Angostura-Bitter	„ „	50
Arrak oder Rum	„ „	25
Caloric	„ „	25
Irish whiskey	„ „	30
Scotch whiskey	„ „	30
Absinthe suisse	„ „	30
Kirschwasser	„ „	30
Chartreuse gelb oder grün	„ „	50
Benediktiner	„ „	50
Knickebein	„ „	40
Eier-Cognac	„ „	25
Steinhäger	„ „	25
Alter Korn	„ „	15
Paskewitch	„ „	20
Cherry-brandy	von Erven Lucas Bols in Amsterdam. „ „	50
Half and half		40
Stoughton-Bitter		40
Schiedamer Genever		20
Maraschino		50

24) German Village at the World's Fair 1893 in Chicago.

	Rhine Wines.	1/1 btl. cents.
1890	Nackenheimer	150
1889	Niersteiner	175*
„	Steeger	200*
1886	Deidesheimer	225*
„	Östricher	250*
„	Forster Kirchenstück	275*
„	Hochheimer	300*
„	Rüdesheimer	325*
1884	„ Rottland	350
1886	Forster Jesuitengarten Auslese	400
1884	Steinberger	450
1880	Rauenthaler Auslese, Kabinettwein	550
1886	Rüdesheimer Hinterhaus Auslese, Kabinettwein	650
1880	Schloß Johannisberger, Fürst Metternich, Kab.	750
1876	Steinberger Kabinett-Auslese. Kaiserwein	880
1884	Aßmannshäuser, Rotwein	300

Moselle Wines.

1889	Winningener	175*
„	Enkircher	200*
„	Brauneberger	225*
1886	Piesporter Auslese	250*
1884	Euchariusberger	300*
„	Scharzhofberger	350
	Zeltinger Schloßberg	400

Sparkling Wines.

Kabinettsekt	400*
Sparkling Moselle, gold foil	375*
Ofener Adlerberg, Ungar-Rotwein (Original, Ignatz Flandorfer.)	200

Clarets.

Crû-Ausone:

(Ancienne propriété de la Comtesse de Lagrange.)

Médoc	150*
St.-Estèphe	175*
St.-Julien	200*
Pontet-Canet	250*
Château-Léoville	300*
„ -Larose	350
„ -Lafite, grand vin, 1877	500
„ Mouton-Rothschild, grand vin 1877	600
„ Margaux, grand vin, 1881	650

Sauternes.

1884	Haut-Sauternes	250*
1874	Latour-Blanche	350
„	Château-d'Yquem	450
1870	Chablis	450

Burgundies.

Beaune	300*
Pommard	350*
Nuits 1870	450
Clos de Vougeot	550

Champagnes.

George Goulet & Cie., Reims, extra quality dry	475*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	500*
Pommery & Gréno, sec	500*
Vve. Clicquot, yellow label	500*
Moët & Chandon, white seal	500*
Heidsieck & Cie., dry monopole extra	500*
Krug & Cie., private cuvée	500*
Ruinart Père et Fils, vin brut	500
Montebello & Cie., carte blanche, extra dry	500

California Wines.

Claret, Napa Valley Wine Co.	100*
Cabernet „ „ „ „	125
Riesling „ „ „ „	125
Hock (Original)	125
Burgundy „	150
Claret „	150

Miscellaneous Wines.

Amontillado Sherry	200
Madeira select	200
London Dock Port	200
Vermouth, Italian	200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Brandies and Liquors	cents. in glass.
Maryland diamond rye whiskey	25
„ „ private stock	25
Hermitage Bourbon 1884	25
O. F. C. Taylor 1883	25
Canada rye whiskey	25
Cognac-brandy, Martell	30
„ „ Otard Dupuy	30
„ „ 1836, Boutelleau & Cie.	50
Gilka-Kümmel	30
Kirschwasser	30
Anisette	25
Absinthe	25
Bénédictine	30
Chartreuse green	30
Maraschino	25
Curaçao	25
Crème de menthe	25
Boonekamp	25

Miscellaneous.

India pale ale	40
Bass ale	50
Dublin stout	50
Imported ginger ale	40
Club Soda	35
Imported German Selters	40
"Edelweiss Beer"	30
Import. Würzburger Hofbräu	50

25) Hôtel Beau-Rivage à Ouchy.

Vins rouges.	½ bout. cts.
Vins de Bordeaux:	
Médoc vieux	300*
St.-Estèphe	400*
St.-Julien	500*
Pauillac	700
Château-Léoville	800
„ -Larose	1200
Vins de Bourgogne et de Mâcon:	
Mâcon	200*
Beaujolais-Juliénas	250*
Beaujolais-Fleurie	350*
Thorins	400*
Hermitage, petit	400
Beaune	600*
Pommard	600*
Volnay	700
Chambertin 1881	1200
Musigny 1869	1200
Vins divers:	
Dôle du Valais	250
Neuchâtel, I. crû	400
Affenthaler	400
Aßmannshäuser	500
Côte-Rôtie	600
Malaga	800
Hermitage	1000
Oporto	1200
Vins rouges (grand crû):	
Château-Latour	1200
„ -Lafite	1500
Brane-Mouton	1500
Château-Margaux	1200
Romanée-Conti 1865	2000
Clos de Vougeot 1870	2000

Vins blancs.

Vins du pays:	
Lavaux 1887	200
Villeneuve 1887	300
Yvorne	300*
Crosex-Grillé	350
Dézaley-Clos-des-abeilles	400
Clos-du-rocher	400
Mont-d'or, Johannisberg	400
Neuchâtel	300
Vins du Rhin et de la Moselle:	
Markgräfler	400
Brauneberger	400
Niersteiner	400
Zeltinger	400
Piesporter	500
Liebfraumilch	500
Rauenthaler	600
Boxbeutel, Steinwein	700
Rüdesheimer	800
Hochheimer	1000

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Vins divers:	cts.
Chablis	400*
Graves supérieur	400*
Frontignan	500
Haut-Sauternes	700
Marsala	500
Madère vieux	800
Xérès-Sherry, old dry	1000*

Vins blancs (grand crû):	
Schloß Johannisberger	1800
Steinberger cabinet	1500
Château-d'Yquem	2000
Madère très vieux	1500
Tokayer	1200

Vins mousseux:	
Rheingold	1000
Champagne Mauler, brut	500*
„ Sillery	800*
„ sparkling Swiss	700*
„ „ hock	800*
„ Aubelle & Cie., Reims	800
„ Henri Abelé, Reims	800
„ Moët & Chandon	1100*
„ Piper & Cie.	1100
„ G. H. Mumm, extra dry, England	1400*
„ Heidsieck monopole	1400
„ Pommery & Gréno	1600
„ Louis Roederer	1600*

Bières.	1/1 bout.
Bière suisse	100
„ de Pilsen, Vienne	125
„ „ Munich	125
„ „ Culmbach	125*
Pale ale (Bass)	200*
Stout	200*
Bière Faucon	125*

Eaux minérales.	
Siphon	100
Soda-Water	125
Limonade gazeuse	150
Eau de Seltz naturelle	100
Eau d'Évian	100
Apollinaris	150
St.-Galmier	150
Vichy	150
Vals	150
Eaux minérales diverses	150

Spiritueux et vins fins.	
Cognac fine Champagne, le verre	75
„ vieux	50
Chartreuse jaune	75
„ verte	100
Jamaica rhum	50
Whiskey	50
Arac blanc vieux	50
Gin Old Tom	50
Kirsch	50
Genever de Schiedam	50
Maraschino	75
Bénédictine	75
Curaçao orange	75
Anisette d'Amsterdam	75
Allasch	75
Maag-Bitter	75
Koka-Bitter	50
Vermouth	50
Absinthe	50
Eau-de-vie du cap	75
„ „ „ de Dantzig	75
Menthe poivrée	75
Cherry	100
„ -brandy	75
Oporto	100
Marsala	50
Madère très vieux	100
Sirops divers	50

26) Hotel Ernst in Köln.

Rheinweine.	1/1 Fl. ℳ
1876 Steinberger Kabinett	1200
1884 Schloß Johannisberger	1000
„ Steinberger Kabinett	1000
„ Rüdesheimer Hinterhaus.	900
„ Geisenheimer Rothenberg	800
1876 Rauenthaler Berg	800
1884 Markobrunner Kabinett	750
1876 Liebfraumilch	700*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		ℳ
1884	Hochheimer Domdechanei	600
„	Rüdesheimer Berg	450*
„	„ „	350*
1883	Geisenheimer	300*
1886	Niersteiner	250*
„	Laubenheimer	200*

Mosel-Weine.

1875	Goldtröpfchen	750
1884	Bernkasteler Doktor	450
„	Josephshöfer	400*
„	Zeltinger Schloßberg	350
„	Ohligsberger	350*
„	Grünhäuser	300*
„	Brauneberger	250*
1886	Piesporter	200*
„	Zeltinger	150*
Boxbeutel, Steinwein		400

Deutsche Rotweine.

1884	Aßmannshäuser	450*
„	Walporzheimer Domlei	500*
1886	Walporzheimer	250*
„	Ahrbleichart	200*

Bordeaux-Weine.

1868	Haut-Brion	1200
„	Brane-Mouton	1000
1874	Château-Larose	900
„	„ -Lafite	800
1881	„ -Margaux	700*
„	„ -Léoville	600
„	St.-Pierre	500
1884	St.-Julien	400
„	Médoc	300*
„	Graves	500

Burgunder-Weine.

1865	Volnay	1200
„	Corton	1200
1878	Chambertin	1000
„	Pommard	900
„	Beaune	800

Italische Weine.

Lacrimae Christi,	rosso	800
„ „	bianco	800
Chianti superiore		350*
Vino di Romagna		300
„ superiore		250*

	ℳ
Marsala	400
Moscato d'Asti	450

Nachtisch-Weine.

Madeira	500*
Portwein	500*
Pale Sherry	400*
Golden „	500*
Malaga	400*

Schaumweine.

Rheingold (Söhnlein & Co.)	700
Exquisit (Ewald & Co.)	700
Burgeff, I. Qualität, grüne Etikette	600*
Burgeff, I. Qual. demi-sec	600*
Kupferberg Gold	600
Sparkling Moselle	600

Champagner.

Pommery & Gréno, extra dry	1350*
Pommery & Gréno	1300*
Louis Roederer, carte blanche	1300
Vve. Clicquot	1300*
Heidsieck monopole	1250
„ „ extra dry	1250
Moët & Chandon, Sillery	1100*

Biere.

Stout	200*
Pale ale	200*
Bayrisches Bier	100
Helles Bier	100

Mineral-Wässer.

Apollinaris	75
Selterser	75
Rhenser	50
Roisdorfer	50
Soda-Wasser	50
Limonade gazeuse	150

Branntweine.	Glas
Grande fine Champagne	100
Hennessy „ „	80
Cognac vieux	50
Irish whiskey	50
Scotch „	50
Old Tom gin	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Kirschwasser	50
Genever	50
Schiedamer	50
Rum	50
Arrak	50
Absinth	50
Wermut	60

Liköre.

Chartreuse verte	80
„ jaune	80
Curaçao, Fockink	80
„ Cusenier	80
Benediktiner	80
Maraschino	80
Anisette	80
Kümmel	50
Allasch	80
Cherry-brandy	80
Crème de cacao	75
„ „ vanille	75
„ „ menthe	75
Boonekamp	50
Fockink-Bitter	75
Angostura-Bitter	
Schwedischer Punsch	

27) Amstel-Hotel in Amsterdam.

Bordeaux.	1/1 Flesch cts.
Ordinaire	175*
Grand ordinaire	225*
Médoc	250*
St.-Julien supér.	300
St.-Pierre-St.-Julien (Château-Peyrabon)	350
Cabara	400
Margaux	400
Brane-Mouton	400
Château-Larose	500
„ -Léoville	500
„ -Lafite	800
„ -Margaux	800
„ -Latour	1000
Pichon-Longueville	600
Haut-Sauternes	400*
Château-d'Yquem	600*

Bourgogne.	cts.
Beaune	300*
Pommard	375*
Volnay	425*
Nuits	500*
Chambertin	550*
Romanée	750
Chablis-la-Moutonne	300*

Champagne.

Lanson, Sillery	450
„ qualité supre	500
„ carte blanche	550
Périnet & Fils, carte blanche	550
St.-Péray rosé	500
„ blanc	500
Moët & Chandon, Sillery	500*
Moët & Chandon, goût anglais	550*
Moët & Chandon, grand vin impérial	550
Moët & Chandon, sparkling Sillery, extra dry	550
Moët & Chandon, sparkling Sillery, white dry	575
Moët & Chandon, creaming brown	600
Jules Mumm & Cie., carte blanche	550
Perrier-Jouët & Cie., carte blanche	500
Perrier-Jouët & Cie., qualité supre	600
Heidsieck monopole	600
Louis Roederer, sec	600
Pommery & Gréno	600
Vve. Clicquot	650
George Goulet & Cie., extra dry	550

Rijnwijnen.

Niersteiner	175*
Geisenheimer	250*
Rüdesheimer	250*
Erbacher	300*
Aßmannshäuser	300*
Liebfraumilch	350*
Hochheimer	350*
Rauenthaler	350*
Markobrunner	400*
Vollradser	450

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	cts.
Rüdesheimer Berg	500
Hochheimer Domdechanei	600
Steinberger Kabinett	700
Johannisberger Kabinett (Fürstliche Abfüllung)	1500
Hock mousseux	400
Johannisberger mousseux	450

Moezelwijnen.

Zeltinger	175*
Brauneberger	200*
Moselblümchen	250*
Josephshöfer, 1868-er	400
„ 1862-er	500
Moselle mousseux	400

Spaansche Wijnen.

Sherry pale	400*
Golden Sherry	400*
Brown „	400*
Madeira	400*
Port-à-Port supr	500*
„ „ „	400*
Malaga	400*
Muscat-Frontignan	400*
„ de Rivesaltes	400*

Bieren en Minerale Wateren.

Pale ale	100*
Porter	100*
Beijersch Bier	50*
Selterser Water (kruik)	50
Siphon	50
Limonade gazeuse	50
Apollinaris-water	50
Soda-water	30
Minerva-water	50
Gießhübler	60

Likeuren.	Glas
Bitter	20
Genever (Schiedam)	20
Rhum	25
Anisette	25
Curaçao	25
Kümmel	25
Irish whiskey	25
Absinthe	30
Kirsch	30
Maraschino di Zara	30
Cognac fine Champagne	30

	cts.
Vermouth	40
Bénédictine	40
Chartreuse groen	40
„ wit	40
„ geel	40
Persico	25
Cognac Martell & Cie.	50

28) Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden.

Bordeaux-Weine.	1/1 Fl. ℳ
St.-Julien	300*
Château-Beychevelle	400*
„ -d'Issan	500*
„ -Giscours	600*
„ -Larose, grand vin	1000
„ -Mouton-Rothschild	900
„ -La-Mission, Orig.	1000
„ -Montrose „	1000
„ -Marquis-de-Terme, Original	800
„ -Léoville, grand vin	1200
„ -Lagrange „ „	1500
„ -Smith-Haut-Lafite	1200
„ -Brane-Cantenac	2000
„ -Haut-Brion, Orig.	2000
„ -Margaux, Schloßabzug	2500
„ -Lafite „	2500
„ -Latour „	2500
„ „ grand vin	3000
„ -Haut-Brion „ „	4000

Burgunder-Weine.

Mâcon	300*
Beaujolais	400*
Chambertin	600*
Chablis	600*
Romanée	800
Clos de Vougeot	1200
„ „ „ 1858-er	2500

Französische Weissweine.

Haut-Barsac	500*
„ -Sauternes	600*
Château-d'Yquem	1200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Ungar-Weine.	ℳ
Vöslauer Blume	300
Ofener Adlerberg	300
Ruszter Ausbruch	400
Tokayer süß	600
„ alter gezehrter	600

Pfälzer Weine.	
Wachenheimer	250*
Deidesheimer	300*
Forster Jesuitengarten	500
Deidesheimer Kieselberg Auslese	1800

Rheinweine.	
Niersteiner	250*
Winkeler Hasensprung	300*
Geisenheimer	400*
Dorf Johannisberger	400*
Liebfraumilch	500*
Rüdesheimer Berg	600
Rauenthaler „ Auslese	800
Rüdesheimer „ „	900
Hattenheimer Auslese, von Graf Schönborn	900
Johannisberger Klaus	1000
Hallgartner Schönhelle	1100
Rüdesheimer Hinterhaus	1200
Östricher Dosberg	1200
Niersteiner Auflangen Auslese	1400
Rüdesheimer Roseneck Auslese	1500
Markobrunner Auslese, von Graf Schönborn	1500
Schloß Johannisberger	2000
Steinberger Kabinett	2400
Aßmannshäuser, rot	300

Mosel-Weine.	
Brauneberger	250*
Moselblümchen	300*
Josephshöfer	400
Scharzhofberger	500
Brauneberger Auslese	600
Josephshöfer „	800
Scharzhofberger „	800
„ „ Kabinett	900
Ürziger Krankenlei	1000
Ellergrub Auslese	1200
Stephansberger Blume	1600

Deutsche Schaumweine.	ℳ
Gebr. Feist, sparkling hock	600
„ „ „ Moselle	600
Matheus Müller	600*
„ „ sparkling hock	600
„ „ „ Moselle	600
Kloß & Förster, Monopol	700
„ „ Kabinettsekt, demi-sec	800

Champagner.	
Mercier & Cie.	700*
Strub & Cie., Sillery mousseux	800
St.-Péray mousseux	1000
Heidsieck & Cie. monopole	1200
„ „ „ sec	1200
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1200
Arthur Roederer, carte blanche	1100
Louis Roederer, carte noire	1200
Moët & Chandon	1200
Deutz & Geldermann cabinet, grand vin	1200
Deutz & Geldermann cabinet, grand vin sec	1300
Perrier-Jouët & Cie., extra dry	1200
Perrier-Jouët & Cie., brut	1300
George Goulet & Cie., extra demi-sec	1200
George Goulet & Cie., extra quality dry	1300
Pommery & Gréno, carte blanche	1300
Pommery & Gréno, extra sec	1400
Ayala & Cie., extra quality dry	1400
Moët & Chandon, grand crémant impérial	1400

Nachtisch-Weine.	
Malaga	500
Dry Madeira	600
„ Sherry	600
Alter Portwein	600
Dry Sherry, 1870-er	1000
Portwein, ganz alter	1200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Liköre.		ℳ
Cognac	das Glas	50
„ fine Champagne	„ „	75
dgl. Hennessy & Cie.	„ „	100
Scotch whiskey	„ „	50
Irish „	„ „	50
Batavia-Arrak	„ „	50
Jamaikarum	„ „	50
Genever	„ „	50
Chartreuse gelb	„ „	60
„ grün	„ „	75
Benediktiner	„ „	75
Curaçao	„ „	75

Mineral-Wässer.		ℳ
Apollinaris	die Fl.	60
Gießhübler		60
Selterser		50
Siphon		60
Harzer Sauerbrunnen		60
Krondorfer „		60

Biere.	ℳ
Porter	100
Pale ale	100
Münchener	100

29) Metropolitan Bar in Berlin.

Rote Bordeaux-Weine.	½ Fl. ℳ
Château-Beychevelle	350
„ -Léoville	350
„ -Margaux	400
„ -Larose	450
„ -Lagrange	500
„ -Montrose	550
„ -Rauzan	600
„ -de-Pichon-Longueville	700
„ -Mouton-Rothschild	900
„ -Beaumont	1000
„ -Latour, 1878-er, grand vin, Orig.	1500
Schloßabzüge:	
Château-Margaux 1884	1200
„ -Smith-Haut-Lafite 1890	1800
Château-Margaux, grand vin 1888	2000
„ -Margaux, grand vin 1877	2200
„ -Haut-Brion 1878	2500

Weisse Bordeaux-Weine.	ℳ
Haut-Sauternes	600
Chât.-d'Yquem, Schloßabzug	1300

Burgunder-Weine.	ℳ
Romanée	600
Pommard	700
Nuits	800
Chablis weiß	500
St.-Péray mousseux	1300

Mosel-Weine.	ℳ
Enkircher	
Brauneberger	300
Zeltinger	450
Josephshöfer	600
Trabener	700
Bernkasteler Doktor	800
Piesporter Goldtröpfchen	900

Rheinweine.	ℳ
Laubenheimer	300
Hochheimer	450
Bingener Schloßberg	500
Oppenheimer Goldberg	600
Rauenthaler	650
Rüdesheimer Berg	750
Liebfraumilch	1000
Rüdesheimer Berg Auslese	1200
Forster Gewürz-Traminer Auslese	1500

Deutsche Schaumweine.	ℳ
Deutscher Sekt	500
Metropolitansekt	
Handicapsekt	750
Henkellsekt	750

Französische Mousseux.	ℳ
E. Mercier & Cie., ultra, carte blanche	1000
Cosse & Cie., Reims	1000
George Goulet & Cie., extra dry	1400
George Goulet & Cie., extra dry, Magnum	2800

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
George Goulet & Cie., extra quality, brut, Magnum (ganz trocken)	1500
George Goulet & Cie., extra quality, brut, Magnum	3000
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1400
Charles Heidsieck	1300
„ „ américain	1400
Delbeck & Cie.	1200
„ „ brut	1400
Doyen & Cie., carte noir	1200
„ „ dry	1400
Pommery & Gréno, extra	1500
Moët & Chandon	1300
Giesler & Cie.	1400

Ungar-Weine.

Ruszter Ausbruch	500
Feiner herber Oberungar	600

Spanische und portugiesische Weine.

Old Sherry	800
Fine old Sherry	1000
Dry Madeira	800
Alter Portwein	800
Ganz alter Portwein	1000
Feiner weißer „	1000

Cognac.

Very old brandy	Glas	50
Bisquit, Dubouché & Cie.	„	100
Jas. Hennessy & Cie.	„	100
Augier Frères & Cie.	„	100
„ „ „	„	200
Bisquit, Dubouché 1842-er	„	200

Whiskey.

Scotch whiskey	Glas	50
Irish whiskey, Dunville & Co.	„	60
Stone wall whiskey	„	60
Bourbon whiskey „Saffel“	„	75
Canadian Club	„	75
Old Saratoga, special	„	80
„ „ extra	„	100
Very old pure rye whiskey	„	100

Liköre.	ℳ
Bénédictine, Abtei Fécamp	60
Chartreuse jaune, L. Garnier	60
„ verte „	75
Cordial Médoc	75
Grand Marnier jaune	75
„ „ rouge	100
Curaçao extra sec, Cusenier	50
„ triple sec	75
Cherry-brandy, Peter Heernig	50
Anisette, Cusenier	50
Rosé „	50
Halb und Halb	50
Kurfürstlicher Magen-Likör, Lachs	50
Danziger Goldwasser, Lachs	50
Advokaat (Eier-Cognac)	50
Prunelle, Cusenier	50
Maraschino	50
Amer Picon	75
Angostura-Bitter, Dr. Siegert	60
Crème de cacao, Cusenier	50
„ „ menthe glaciale	75
„ „ grenadine	50
„ „ vanille	50
Oberbayrisches Kirschwasser	50
Absinth	50
Orange-Bitter	50
Allasch	50
Aquavit	50
Boonekamp of Maag-Bitter	50
Old Tom gin, Kinahan & Co.	50
Syrmier, Sliwowitz (Troppau)	50
Amer russe	50
Jamaikarum, extrafein	50
Arac de Goa	50
Schiedamer Genever	50
Stoughton-Bitter	50
Eckauer Kümmel	50
Pomeranzen-Likör Nr. 00	50
Russischer Kümmel	50

30) Café Bauer in Berlin.

Rhein- und Mosel-Weine.	1/1 Fl. ℳ
Grünhäuser	200
Brauneberger	250*
Josephshöfer	250*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Niersteiner	300*
Liebfraumilch	400*
Rüdesheimer Berg	400
Rauenthaler	600
Geisenheimer Kosakenberg	600
Geisenheimer Kosakenberg Auslese 1868	1800

Rotweine.

Vöslauer	300*
„ Goldeck	400
Château-Belair	350*
„ -Larose	450*
„ -St.-Julien	700*
„ -d'Yquem, weiß	1600
Grand-Puy-Pauillac 1874	1600

Champagner.

Stein Frères	1000
Union-Klub	1000
L. Roederer, carte blanche	1200*
Pommery & Gréno	1200
Heidsieck monopole	1200*
Vve. Clicquot	1200*
Moët & Chandon	1200*
Hochheimer mousseux	600
Gebr. Stein „Domsiegel“	600

Nachtisch-Weine.

Vino di Porto weiß	600
Madeira	600
Malaga	600
Old Sherry, sweet pale	600
Vermut di Torino	600
Cognac mousseux	400
Tokayer	1000
Ruszter Ausbruch	600
Schwedischer Punsch	500

Liköre.

Altvater (Geßler's echter)	30
Grande-Chartreuse, grün oder gelb	60
Benediktiner	60
Elixir de Spa	60
Abricotine	60
Angostura-Bitter	60
Menta glaciale	60
Werder-Likör	60

	ℳ
Schiedamer Genever	40
Cognac impérial	100
„ fine Champagne	60
„ (deutsch)	35
Crème de vanille	40
„ „ thé	40
„ „ café	40
„ „ cacao	40
„ „ chocolat	40
Absinth	40
Anisette	35
Curaçao braun oder weiß	40
Halb und Halb	40
Goldwasser	35
Kirschwasser	35
Rum	35
Arrak	35
Magen-Essenz	35
Maraschino di Zara	35
Pflaumengeist	35
Allasch	35
Eckauer Kümmel	40
Ingwer	35
Whiskey, Irish or Scotch	40
Cherry-brandy	75
Rostopschin	35
Sherry-Pomeranzen-Weinlikör	30
Sliwowitz	30
Mirabellen-Branntwein	30
Nordhäuser	25
Boonekamp	25
Pfefferminz	25
Knickebein	60

Warme Getränke.

Kaffee-Melange	35
„ „ klein	25
„ „ ganze Portion	60
Schokolade (die Tasse)	50
„ mit Nachguß	70
Kakao	50
Schokolade-Kaffee	60
Bavaroise	50
Punsch von Rum	75
Eierpunsch	90
Punsch von Cognac	100
„ „ „ fin	150
„ „ „ impérial	200
„ „ whiskey	100
Ananaspunsch	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Schwedischer Punsch	75
Arrak- „	75
Sherry- „	75
Burgunder- „	75
Erdbeer- „	75
Königin-Carola- „	75
Weinsuppe	75
Biersuppe	75
Chaudeau	100
Glühwein	75
Thee	50
„ mit Rotwein	70
„ „ Arrak	80
„ „ Rum oder Cognac	80
Theenachguß	25
Kaiserthee	75

Erfrischungen.

Gefrorenes	50
Granita	50
Sorbett	75
Brause-Limonade	50
Eiskaffee	50
Eisschokolade	60
Cocktail von whiskey	150
„ „ brandy	150
Sherry-cobbler	100
Champagner-cobbler	150
Eispunsch	75
Rumänischer Punsch	75
Kalter Eierpunsch	90
Advokaat	90
Himbeer-Abguß	50
Limonade	50
Orangeade	60
Mandelmilch	60
Zucker-Wasser	30
Schlagobers mit Zucker	75
Obers mit Zucker, kalt oder warm	35
Selterser Wasser, die Flasche	25
„ „ mit Himbeer-, Zitronen- oder Orangesaft	65
Soda-Champagner	50

Biere.

	₰
1 Glas Pilsener Bier	30
1 „ Pfungstädter Bock ale	30
1 „ „ Kaiserbräu	30
1 Flasche Grätzer Bier	50
1 „ Porter	75
1 „ pale ale	100

Natürl. Mineral-Wässer.

1 Fl. Apollinaris, Kronthaler	50
1 „ Harzer Sauerbrunnen	50

31) Cassels Weinstuben in Leipzig.

Rhein- und Pfalzweine.	¹/₁ Fl. ₰
1895 Wachenheimer	100*
1895 Niersteiner	125*
1893 Erbacher	150*
1893 Oppenheimer	175*
1893 Lorcher	180*
1893 Winkeler	200*
1889 Liebfraumilch	200*
1893 Rüdesheimer Engerweg	250*
1889 Geisenheimer (J. B. St.)	250*
1884 Rüdesheimer Berg	250*
1893 Dürkheimer Feuerberg	300*
„ Hallgarter	300*
1884 Rauenthaler Berg	300*
1893 Deidesheimer Kieselberg	350
1893 Johannisberger Kläuserweg	350
1889 Hattenheimer Pfaffenberg	400*
1893 Forster Kirchenstück	500*
1889 Rüdesheimer Schloßberg Riesling	600*
1893 Schloß Johannisberger (Fürst Metternich)	1000
1884 Steinberger Kabinett	1000
1893 Ruppertsberger Gewürz-Traminer Auslese (Bürklin)	800
1884 Rüdesheimer Hinterhaus Auslese (J. B. St.)	1200
1886 Markobrunner Auslese (Freiherr Langwerth v. Simmern)	1500
1886 Rüdesheimer Berg, Beeren-Auslese	2000

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Französische Rotweine.	ℳ
1893 Médoc-Lamarque . .	100*
1893 „ -St.-Estèphe . .	125*
1893 „ -Cantenac . . .	150*
1893 „ -Margaux . . .	175*
1893 Pontet-Canet	200*
1893 Château-Giscours . .	250*
1891 „ -Calon . . .	300*
1893 „ -Milon . . .	350*
1887 Pichon-Longueville .	400*
1888 Château-Poujeaux . .	500
1890 „ -Lafite . . .	600
1887 Brane-Mouton-Margaux	700
1890 Château-Larose . . .	800
1887 „ -Léoville . .	1000

Deutsche Rotweine.	
1894 Büdesheimer Frühburgunder	150*
1893 Oberingelheimer. . .	200*
1890 Aßmannshäuser . . .	250*
1884 „ Kabinett	300*
1889 „ Hinterkirch	500*

Mosel- und Saarweine.	
1895 Ellerer	100*
1895 Brauneberger	125*
1895 Erdener	150*
1889 Moselblümchen . . .	150*
1892 Thörniger	175*
1890 Zeltinger Schloßberg .	175*
1893 Graacher Göhr . . .	200*
1890 Josephshöfer	200*
1893 Caseler	250*
1892 Minheimer Rosenberg	250*
1895 Piesporter Falkenberg	300*
1893 Krettnacher	300*
1893 Graacher Goldwingert	350*
1895 Waverner Herrenberger	400*
1893 Oberemmeler	400*
1893 Eitelsbacher Kartäuser Hofberg	450
1893 Olewiger (Freiherr von Zandt)	500
1893 Agritiusberger Auslese (Graf Kesselstatt)	600
1893 Tiergärtner (von Nell)	800
1893 Grünhäuser St.-Maximin (v. Stumm-Halberg)	1000
1893 Lieserer Niederberg Auslese (Ed. Puricelli)	1200

Burgunder Weine.	ℳ
1889 Chablis	300*
1893 Volnay	250*
1891 Nuits	300*
1889 Chambertin	350*

Österreichische Weine.	
Tiroler Schankwein . . .	120*
„ Burgunder	180*
Ofener Adlerberg	250*

Champagner.	
Kloß & Förster, Rotkäppchen	450*
„ „ Kabinett, halbtrocken	500
C. H. Schultz, Germania-Sekt	500*
Jules Bruncler, Sillery supérieur	550*
Deutz & Geldermann, la cravatte	700*
Deutz & Geldermann, cabinet	1000*
Charles Heidsieck, sec . .	1100*
„ „ extra dry	1200*
Vve. Clicquot-Ponsardin .	1200*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1200*
George Goulet & Cie., extra quality dry	1200

Verschiedene Weine.	
Sherry, alter	250*
„ feiner alter . . .	300*
Portwein, alter	250*
„ feiner alter . .	300*
Madeira, alter	250*
„ feiner alter . . .	300*
Malaga, alter.	200*
„ ganz alter . . .	300*
Samos Ausbruch	150*
Vermut di Torino	250*
Tokayer Ausbruch. . . .	300*

Liköre (im Glas).	
Grande-Chartreuse, Garnier, gelb	50
dgl. grün	50
Bénédictine de l'abbaye de Fécamp	50
Curaçao Cusenier, extra sec	50
Cherry-brandy, Bols . . .	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Kirschwasser	25
Angostura-Bitter, Dr. Siegert	25
Magen-Bitter, Dr. Bergelt	15

Spirituosen und Essenzen.

Cognac, Hennessy	50
„ Martell	30
„ Fayet	20
Nordhäuser	10
Grog von Jamaikarum das Glas	50
„ „ Arac de Batavia „ „	50
„ „ „ „ Goa „ „	50
Rumpunsch „ „	50
Arrakpunsch „ „	50
Burgunder-Punsch „ „	50

Englische Biere.

Edinburgh pale ale die Fl.	75
London Porter, brown stout „ „	75

Wasser.

Kohlensaueres Wasser	25
Harzer Sauerbrunnen	30
Biliner „	75

32) Auerbachs Keller, Ausstellung 1897 in Leipzig.

Franken-Weine.

	1/1 Fl. ℳ
1893 Neuberger, Eigenbau. J. M. Hoffmann, Würzburg.	200*
1893 Buchbrunner Berg, Eigenbau J. W. Meuschel sen., Buchbrunn.	200*
1893 Hohbuger, Eigenbau. Heinrich Schierlinger, Würzburg.	200*
1886 Buchbrunner Berg Auslese, Eigenbau Meuschel.	250*
1892 Pfülbener Eigenbau. Schierlinger.	250*
1892 Schalksberger Eigenbau, Hoffmann	250*
1892 Steiner Eigenbau (Bocksbeutel), Schierlinger	250*
1892 Leisten, Eigenbau. Hoffmann.	250*
1887 Leisten (Bocksbeutel). Meuschel.	250*
1886 Stein, Eigenbau (Bocksbeutel), Hoffmann	300*
1895 Stein Riesling Eigenb. (Bocksbeutel), Meuschel	300*
1893 Harfe, Eigenbau. Schierlinger.	300*
1884 Steinwein (Bocksbeutel) Meuschel.	350*
1893 Leisten, Eigenbau (Bocksbeutel), Schierlinger	350*
1886 Schalksberger Eigenbau, Hoffmann	350*
1893 Pfülbener Auslese Eigenbau, Schierlinger	400
1889 Schalksberger Auslese Eigenbau, Hoffmann	400
1874 Hörsteiner Riesling. Meuschel.	400
1893 Leisten Auslese Eigenbau, Hoffmann	500
1886 Leisten Riesling (Bocksbeutel), Meuschel	500
1892 Stein Riesling Auslese (Bocksbeutel), Schierlinger	500
1874 Pfülbener Riesling.	500
1886 Steinwein Riesling. Meuschel.	600*
1893 Leisten Riesling Ausl. (Bocksbeutel), Schierlinger	700*
1884 Spielberger Riesling. Meuschel.	700
1887 Stein Auslese, Meuschel	750*
1893 Stein Auslese, Eigenbau, Hoffmann	800
1876 Leisten Riesling. Meuschel.	1000
1886 Spielberger Riesling Auslese (Bocksbeutel). Schierlinger.	1000
1868 Stein Riesling, Meuschel	1500
1874 „ „ Auslese Schierlinger.	2000
1811 Steinwein, Meuschel	2000
1868 Stein Riesling Auslese Meuschel.	2400
1868 Leisten Schloßberg Auslese, Meuschel	2500
1783 Steinwein, Meuschel	2500

Mosel-Weine.

(Heinrich Schierlinger, Würzburg.)

1895 Zeltinger	200*
1895 Brauneberger.	250*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		ℳ
1895	Piesporter	300*
1893	Josephshöfer	350*
1893	Dhroner Hofberg . .	400
1893	Piesporter Jud . . .	500
1884	Caseler Auslese . . .	500
1892	Bernkasteler Doktor .	600
1893	Scharzhofberger . .	600
1887	Graacher Himmelreich	700
1893	Ohligsberger Auslese .	800
1893	Brauneberger Auslese (Crescenz L. Weinmann)	1000
1893	Erdener Auslese (Seminar Trier)	1500
1893	Bernkasteler Doktor Auslese (Dr. Thanisch)	2000

Pfälzer Weine.

(J. M. Hoffmann, Würzburg.)

1893	Dürkheimer	200*
1893	Königsbacher . . .	250*
1893	Deidesheimer Weinbach	300*
1890	Wachenheimer Goldbächel	350*
1890	Deidesheimer Mühle .	400
1890	Forster Jesuitengarten	500
1890	Deidesheimer Grain .	600
1890	Forster Freundstück .	700
1893	Deidesheimer Reiterpfad Traminer	800
1890	Ruppertsberger Hoheburg Traminer	900
1889	Forster Kirchenstück.	1000
1889	„ Kranich Auslese	1200
1889	Forster Ungeheuer Auslese	1400
1893	Deidesheimer Riesling Auslese, Perle v. Deidesheim	2000

Rheinweine.

(J. W. Meuschel sen., Buchbrunn.)

1892	Hochheimer Im Neuberg	200*
1889	Rüdesheimer Eigenbau	250*
1892	„ Berg „	300*
1886	Rauenthaler	300*
1890	Rüdesheimer Berg Riesling Eigenbau	350*
1892	Scharlachberger . . .	350*
1892	Rüdesheimer Rottland Eigenbau	400*
1893	Rüdesheimer Rottland Riesling Eigenbau	500*
1876	Markobrunner Auslese	600
1874	Rauenthaler Berg Auslese	700
1875	Geisenheimer Morschberg Auslese	750
1874	Rüdesheimer Berg Auslese, Germania-Wein	900
1874	Schloß Johannisberger Kabinett, Orig.-Abfüllung aus den Kellern des Fürsten Metternich, rosa Orig.-Siegel	1000
1886	Rüdesheimer Rheinrottland Eigenbau, feinste Auslese	1500
1858	Steinberger Kabinett (Herzogl. nassauische Dom.) .	2000
1893	Rüdesheimer Rheinrottland Beeren-Auslese, Eigenbau .	3000

Rotweine.

1895	Klingenberger Burgunder, Hoffmann	200*
1893	Miltenberger Schwarzclävner, Meuschel	200*
1893	Rotclävner, Schierlinger	200*
1893	Aßmannshäuser Auslese, Meuschel	300*
1893	Roter Schalksberg, Schierlinger	300*
1895	Roter Stein Eigenbau, Hoffmann	300*
1889	Aßmannshäuser Kabinett, Original-Abfüllung der Königl. preußischen Domäne, Meuschel	600
1884	dgl. dgl.	800

Schaumweine.

(Michael Oppmann, Würzburg.)

Marke	weiß	400*
„	blau	500*
„	Gold, halbtrocken	600*
Königswein	„	650*

(F. A. Siligmüller, Würzburg.)

Marke	schwarz	400*
„	weiß	500*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Marke Gold, halbtrocken	600*
„ Kabinett „	650*
Cuvée Champagne „	700

Südweine (im Glas).

Sherry	Schierlinger	50
Madeira	Hoffmann	50
Portwein	Meuschel	50

33) Etablissement Pupp in Karlsbad i. B.

	1/1 Fl. kr.
Österr. weisse Weine.	
Petersdorfer	130*
Klosterneuburger	140*
Gumpoldskirchener Auslese	160*
Vöslauer Ausstich	150*
„ Riesling	150*
„ Goldeck	170*
Donau-Perle	170*
Grinzinger Steinberg . . .	210*
Vöslauer Goldeck Kabinett, weiße Etikette	210*
dgl. grüne Etikette . . .	250*
Österr. rote Weine.	
Vöslauer Ausstich	150*
Klosterneuburger Burgunder	160*
Badener Berg	160*
Roemer Monopol	170*
Vöslauer Goldeck	170*
„ „ Kabinett, weiße Etikette	210*
Goldeck Kabinett, grüne Etikette	250*
Schreiber Spezial	210*
„ first quality . .	250
Ungar. weisse Weine.	
Neszmélier	120*
Schomlauer	140*
„ Auslese . . .	170*
Badacsonyer Muskateller .	140*
„ Riesling . .	160*
Ruszter Muskat Ausbruch .	160*
Château-Palugya	170*
Tokayer Szamorodnier . .	170*
„ Ausbruch . . .	300

	kr.
Imperial-Tokayer	600
Tokayer in Krystall-Karaffen	1200
Ungar. rote Weine.	
Ofener	120*
Szegszárder	130*
Erlauer	140*
Villányer	140*
Karlowitzer	140*
Ofener Adlerberg	160*
Villányer Kabinett . . .	160*
Méneser Ausbruch	160*
Flandorfer Kabinett . . .	170*
Château-Palugya	170*
Böhmische rote Weine.	
Melniker Burgunder Rebe, aus der Fürstlich Ferdinand v. Lobkowitz'schen Kellerei	200*
Melniker Vorlauf	160*
Czernoseker, aus der Gräfl. Nostitz'schen Kellerei .	200*
Lodenitzer Granat	170*
Böhmische weisse Weine.	
Melniker Riesling	170*
Czernoseker	170*
Dalmatiner Wein.	
Spalato, feinster roter . .	120*
Italische rote Weine.	
Carmenet du Médoc . . .	160*
Pinot noir de la Bourgogne	150*
Italische weisse Weine.	
Traminer du Rhin . . .	150*
Walschriesling du Rhin .	140*
Rhein- und Mosel-Weine.	
Deidesheimer	200*
Moselblümchen	240*
Scharzhofberger	280*
Liebfraumilch	280*
Hochheimer	300*
Markobrunner	330*
Rüdesheimer Berg	330*
1876 Schloß-Vollradser . .	500*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
1868 Rüdesheimer Hinterhaus Auslese	850*
1868 Steinberger Kabinett Auslese	1600
Schloß Johannisberger . .	1000
Aßmannshäuser rot . . .	250*
1884 Piesporter	240*

Moussierende Weine.

Sparkling Hock, I. Qualität	500*
Mosel Scharzberger . . .	500*

Bordeaux-Weine.

Médoc-St.-Lambert. . . .	190*
„ St.-Estèphe	190*
„ St.-Émilion	230*
„ St.-Julien	250*
„ Margaux	260*
Château-Citran	300*
„ -Lalande	300*
„ -Rauzan.	350*
„ -Lagrange	425*
„ -Léoville	425*
„ -Larose	425*
„ -La Couronne . .	450*
„ -Latour	500*
„ -Margaux	500*
„ -Cantenac-Brown .	550*
„ -Mouton-Rothschild	600*
„ -Lafite	800*
„ -Belair	300*
Ives Graves	210*
Haut-Barsac	300*
Haut-Sauternes supérieur .	350*
Château-d'Yquem	1000*

Burgunder-Weine.

1870 Chambertin	450*
Pommard	350*
Chablis weiß.	350*

Champagner.

Grand crémant impérial, Moët & Chandon	700*
Crémant rosé, Moët & Chandon	650*
Mumm, Souverain	650*
Louis Roederer	650*
Vve. Clicquot	650*
Heidsieck monopole . . .	650*
Pommery & Gréno, extra sec	700*
Bourgogne mousseux . . .	650*

Nachtisch-Weine.

Malaga	400*
Madeira dry	400*
Marsala.	400*
Sherry old.	400*
Portwein weiß	500*
Samos „	400*

Cognac.

Grande Champagne VO . .	900*
„ „ VSOP .	1000*
„ „ VVSOP	1600*

Liköre (im Glas).

Echter Jamaikarum	20
Cognac fine Champagne . .	30
„ Martell, Marke VO .	50
Benediktiner Original . . .	50
Chartreuse, grün oder gelb, Original	50
Absinth	30
Allasch.	20
Maraschino di Zara	30
Gin	30
Scotch whiskey	30
Echter Syrmier Sliwowitz .	20
Nordhäuser Korn	20
Alpenkräuter-Magen-Likör .	20
Anisette	30
Curaçao	30
Vanille.	30
Rostopschin	20
Cocainsekt	30
Vermut di Torino.	50
Schweizer Kirschwasser . .	20
Altvater-Magen-Likör . . .	20
Rhums naturels de la compagnie des Antilles .	50

Biere.

Pilsener Lagerbier, das Glas	15
„ Exportbier . 1/1 Fl.	50
Bayrisches Bier . . . „	50
Schwechater Exportbier „	50

34) Nordisches Weinrestaurant »Kronprinz« in Berlin.

	¹/₁ Fl. ℳ
Rote Bordeaux-Weine.	
1893 St.-Estèphe, kräftig	200*
1893 Château-Duplessis, sehr mild	250*
1891 Médoc-Pauillac, mittelkräftig	250*
1888 Marquis-de-Terme, fein und blumig	300*
1891 Médoc-Margaux, voll	300*
1887 Ste.-Croix-du-Mont, vollsaftig	350*
1889 Château-Montrose, fein und mild	400*
1889 Château-Léoville, rassig	400*
1888 Château-Duplessis, sehr fein u. mild	500
1888 Château-Beaumont, edel und voll	500
1877 Château-Beaucaillou, hochfein, ausgereift	600
1889 Château-Beau-Site, vollsaftig	600*
1878 Château-Talbot, Marquis-d'Aux	700
1878 Château-Larose, Orig.-Abzug, Gebr. Habel	800
1869 Château-Beau-Site, Orig. Brandenburg Frères	1000
1889 Chât.-Latour, grand vin, Orig. Schröder & Schyler	1200
1874 Château-Montrose, Orig. Eschenauer & Cie.	1500
Weisse Bordeaux-Weine.	
1889 Graves, mild, rassig	200*
1889 Preignac, mild	250*
1884 Haut-Sauternes, kräftig	300*
1878 Chât.-Latour-Blanche, feurig	500
Rote Burgunder-Weine.	
1885 Mâcon, leicht	250*
1891 Volnay, kräftig	300*
1885 Nuits, vollsaftig	350*
1885 Romanée, fein, blumig	400*
1885 Chambertin, edel, feurig	500*
Weisse Burgunder-Weine.	
1891 Chablis, rassig	400*
1887 Château-Grillet, voll	500*
1885 St.-Péray, feurig	750
Ungar-Weine.	
Süßer Oberungar	350
Herber „	350
Ruszter Ausbruch	500
Süßer Tokayer	600
Südweine.	
Roter Portwein, alt und fein	350*
Sherry „ „ „	350*
Madeira „ „ „	350*
Marsala „ „ „	350*
Malaga „ „ „	350*
Weißer Portwein, sehr fein und feurig	500
Nachtisch-Weine.	
Lunel Muscat, mildsüß	300*
Frontignan Muscat, kräftig süß	400
Mosel- und Saarweine.	
1893 Poltersdorfer, leicht und mild	120*
1893 Zeltinger, kräftiger	150*
1893 Piesporter, spritzig	200*
1894 Brauneberger, mittelkräftig	250*
1892 Erdener Treppchen, rassig	300*
1893 Piesporter Goldtröpfchen, voll u. blumig	350*
1890 Moselblümchen, edel, voll	400*
1884 Dhroner Hofberg, fein, blumig	500*
1884 Bernkasteler Doktor, vollkräftig	600
1884 Scharzberger Auslese	800
1876 Stephansberger „	1000
Rhein- und Pfalzweine.	
1893 Deidesheimer, leicht	120*
1893 Laubenheimer, mild	150*
1890 Dürkheimer, kräftiger	200*
1893 Rüdesheimer, blumig	250*
1890 Rauenthaler, voll	250*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1893 Hallgarter Neufeld .	300*
1889 Hochheimer, mittelkräftig	300*
1889 Markobrunner, vollkräftig	350*
1893 Rüdesheimer Bischofsberg	400*
1886 Johannisberger . . .	500*
1886 Schloß Königsbacher, sehr feurig	600
1893 Schloß Reichartshausen (Original-Abzug Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Albrecht von Preußen)	700
1884 Markobrunner Auslese	800
1874 Schloß-Vollradser . .	1000

Rote Rheinweine.

1893 Ingelheimer	250*
1892 Aßmannshäuser . . .	400

Schaumweine.

Rheingauer (Matheus Müller)	450*
Jules Lorrain champagne, carte blanche	500
Jules Lorrain champagne, Rotlack	600
Germania-Sekt (Matheus Müller)	650*

Spezial-Champagner-Marke.

Bardoux-Brémont, carte blanche	750*

Französische Champagner.

Delbeck & Cie., demi-sec und extra dry	1100
Ayala & Cie., Château-d'Aix, demi-sec	1100*
Heidsieck & Cie., monopole	1200*
Pommery & Gréno, carte blanche sec	1200*

Glasausschank.

Weine:

Mosel- oder Rheinwein . .	40
Médoc-Bordeaux	50
Weißer Portwein	75
Roter „	50
Sherry, Madeira, Marsala, Malaga	50
Ungarwein (süß oder herb) .	50
Muskat (süß)	50
Vermut di Torino	50

Nordische Branntweine:

Norwegischer Lofoten-Bitter.	30
Renardt-Bränwin	25
Aquavit	25

Englische Branntweine:

Scotch whiskey	50
Old Tom gin	50

Verschiedene Branntweine:

Nordhäuser Korn	25
Paskewitsch	25
Jamaikarum	25
Arac de Goa	25

Cognac:

Alter feiner	25
Fine Champagne	50
1875-er Hennessy & Cie. . .	75

Liköre:

Benediktiner (Munklikör) . .	50
Chartreuse gelb oder grün .	50
Curaçao braun oder grün . .	50
Ho-Ko-Ho	50
Eier-Cognac »Damenfreund« .	50
Cherry-brandy	50
Grog von Rum, Arrak oder Cognac	60
Glühwein von Médoc . . .	60

Punsche:

Düsseldorfer Punsch	75
Burgunder-Punsch	75
Rumpunsch	75
Schwedischer Punsch . . .	50
Finnländischer Theepunsch (Spezialität)	75
Eierpunsch	75
Bowle von Rheinwein mit schwed. Punsch (kalt) . .	50
R. Lagergren, Berlin,	1/1 Fl. 350*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
N. P. Nordström, Carlskrona ¹/₁ Fl.	400*
J. Cederlund Söner, Stockholm . . . ¹/₁ Fl.	450*

Mineral-Wässer.

	ℳ
Kgl. Nieder-Selterser, die Fl.	50
Biliner . . . . . „ „	50
Apollinaris . . . . „ „	50
Fürsten-Brunnen . . „ „	30
Selterser . . . . . „ „	30

Biere.

	ℳ
Pale ale	60
Porter	60
Pilsener (Bürgerl. Brauhaus).	40
Münchener (Pschorrbräu) in Liter-Kanne	100

35) Union-Bar in Berlin.

Cocktails.

	ℳ
Champagne-cocktail	150
Union- „	125
Fancy- „	125
Brandy- „	75
Gin- „	75
Vermouth- „	75
Whiskey- „	75
Manhattan- „	75
Soda- „	50
Curaçao- „	75
Ship- „	150

Specials.

	ℳ
Prince of Wales	200
„ „ „ small . . .	100
Egg-nogg cold	100
John Collins	100
Leave it to me	75
Praire oyster	50
Victoria	150
„ small	100
Knicker-bocker	100
Santinas pousse café	150

Sours.

	ℳ
Brandy-sour	75
Whiskey- „	75
Gin- „	75

Smashes.

	ℳ
Brandy-smash	75
Whiskey- „	75
Gin- „	75

Sangarees.

	ℳ
Sherry-sangaree	75
Port wine- „	75
Brandy- „	75
Gin- „	75
Claret- „	75

Flips.

	ℳ
Union-Flip	100
Curaçao- „	100
Sherry- „	100
Port wine-Flip	100
Gin- „	100
Rum- „	100
Vermouth- „	100
Sling- „	100
Flip Flap	100

Cobblers.

	ℳ
Champagne-cobbler	150
Sherry- „	100
Whiskey- „	100
Claret- „	100
Rhine wine- „	100

Fizzes.

	ℳ
Morning glory-fizz	125
Silver- „	100
Golden „	100
Brandy- „	100
Gin- „	75

Juleps.

	ℳ
Champagne-julep	150
Whiskey- „	100
Brandy- „	100
Gin- „	100
Mint- „	100

Punches.

	ℳ
Champagne-punch	150
Roman „	150
Brandy- „	100
Whiskey- „	100
Gin- „	100
Milk- „	100

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Ananas-punch	75
Claret- „	100
Burgundy- „	75
Schlummer- „	75
Swedish- „ »Cederlunds«	50
Arrack-grog	75
Rum- „	75
Cognac- „	75

Lemonades.

Plain lemonade	50
Egg- „	100
Claret- „	100

Whiskeys etc.

American whiskey, rye, special	50
Scotch „	30
Irish „	30
Brandy- „ fine old	30
Old Tom gin	30
Absinthe	60
Champagner per glass	100
Rotwein „ „	50
Weißwein „ „	50
Old Sherry	50
Old Port	50
Dry Madeira	50
Vermut di Torino	50

Liqueurs.

Cognac fine Champagne, Bisquit, Dubouché & Cie.	50
Cognac Hennessy Original***	100
1854 Cognac grande Champ., Bisquit, Dubouché & Cie.	150
1835-er dgl.	200
Rum	30
Arrack of Batavia	30
Kirschwasser	30
Boonekamp	30
Angostura, Dr. Siegert	60
Allasch	50
Kurfürstlicher Magen-Bitter	50
Chartreuse jaune	60
„ verte	60
Bénédictine	60
Maraschino	50
Menta glaciale	50
Prunelle	50
Curaçao triple sec	60
„ extra „	60

	ℳ
Anisette	50
Cherry-brandy	50
Half and half	50
Genever	50
Eier-Cognac	50
Goldwasser	50
Knickebein	60
Sliwowitz	50
Grand-Marnier gelb	60
„ „ rot	100
Ingwer gelb	50

Beers.

Double brown stout, Barclay, Perkins & Co.	75
Pale ale, Bass & Co.	75
Draught Münchener	30

Mineral-Waters.

Soda small	20
Selters „	20
Siphon	30
Apollinaris	60
Café	30
„ double	50
Tea	60

36) Lübecker Ratsweinkeller in Lübeck.

Mosel- und Saarweine.	1/1 Fl. ℳ
1886 Treiser, *G. T. Pflüg jr.*	100*
1887 Wehlener, *H.J.Schultz*	100*
„ Minheimer. . *Schultz*	120*
1886 Trabener . . . *Pflüg*	120*
1884 Zeltinger . . . *Pflüg*	150*
1886 Enkircher . . *Schultz*	150*
1884 Grünhäuser . *Schultz*	200*
„ Graacher . . . *Pflüg*	200*
„ Erdener Treppchen „	250*
„ Josephshöfer . *Schultz*	250*
1883 Scharzberger . *Schultz*	300*
1884 Trarbacher Schloß, *Pflüg*	300*
„ Brauneberger Auslese, *Pflüg*	400*
1883 Bernkasteler Auslese, *Schultz*	400*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		ℳ
1884	Dhroner Hofberger Auslese . . *Schultz*	500*
„	Scharzhofberger, *Pflüg*	500
„	Zeltinger Burg Auslese . . *Schultz*	550
„	Bernkasteler Doktor, *Schultz*	600
„	Ohligsberger Auslese, *Pflüg*	600

Rhein- und Pfälzer Weine.

1886	Wachenheimer, *Schultz*	150*
„	Dürkheimer . . *Pflüg*	150*
1884	Deidesheimer. . *Pflüg*	200*
1886	Bosenheimer Riesling, *Schultz*	200*
1884	Oppenheimer Sackträger . *Schultz*	250*
1886	Ungsteiner . . *Pflüg*	250*
1884	Rüdesheimer . . *Pflüg*	300*
1883	Niersteiner Berg, *Schultz*	300*
1884	Gräfenberger, *Schultz*	300
1886	Schwabsburger Riesling . . . *Pflüg*	300*
„	Geisenheimer. . *Pflüg*	350*
1884	Bingener Schloßberg Auslese . . *Schultz*	350
„	Ungsteiner Feuerberg Auslese . . *Schultz*	400*
„	Hattenheimer. . *Pflüg*	400*
„	Ruppertsberger Schloß . . . *Pflüg*	400*
„	Rauenthaler Nonnenberg, *Schultz*	400*
„	Bingener Schwätzerchen . . . *Schultz*	450*
„	Hochheimer Neuberg, *Pflüg*	450*
„	Neroberger . . *Pflüg*	500
„	Hochheimer Im Daubhaus . . . *Schultz*	500*
„	Niersteiner Auflangen, *Schultz*	500
1886	Rauenthaler Berg, *Pflüg*	500
1883	Östricher Kellerberg, *Pflüg*	600
„	Gräfenberger Auslese, *Schultz*	600
1884	Rüdesheimer Hinterhaus, *Schultz*	750
„	Winkeler Hasensprung, *Pflüg*	750
„	Geisenheimer Rothenberg Auslese (Graf v. Ingelheim), *Schultz* .	850
1874	Markobrunner Auslese (Graf Schönborn), *Pflüg*	900
1868	Hochheimer Domdechanei . . *Schultz*	900
1884	Steinberger . *Schultz*	1000
1874	Rauenthaler Rothenberg Riesling Auslese . . . *Schultz*	1100
1868	Deidesheimer Kieselberg Auslese, *Pflüg*	1400
„	Geisenheimer Mäuerchen Auslese, *Pflüg*.	1600
1884	Aßmannshäuser Auslese . . *Schultz*	600
„	Steinwein (Boxbeutel), *Pflüg*	600

Rote Bordeaux-Weine.

	Bas-Médoc . . . . *Pflüg*	150*
	St.-Julien . . . . *Schultz*	150*
1884	Bourdieu-Moulis, *Schultz*	180*
„	Pauillac . . . *Pflüg*	180*
„	Château-Livran, *Pflüg*	200*
„	„ -Dulamon, *Schultz*	200*
1881	„ -Poujeaux, *Schultz*	250*
1884	„ -d'Avensan, *Pflüg*	250*
1881	Maney-Pauillac, *Pflüg*	300*
„	Château-Bellegrave, *Schultz*	300
1884	Pichon-Longueville II, *Pflüg*	300*
„	Chât.-Lestage, *Schultz* .	300*
1881	„ -Lagrange, *Schultz*	350
1878	„ -Citran, *Pflüg* . .	350*
1877	„ -Clarke-Listrac, *Pflüg*	400*
1878	„ -Ducasse, *Schultz*	400*
1879	„ -Beaumont, *Pflüg*	400*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

			ℳ
1881	Chât.-Dauzac, *Schultz*		400*
1878	„	-Langoa-Barton, *Schultz*	450*
„	„	-Lamarque, *Pflüg*	450*
1875	„	-Saint-Affrique-Listrac, *Pflüg*	500*
1881	„	-Talbot-d'Aux, *Schultz*	500*
1880	„	-Durefort, *Schultz*	550
1874	Batailley-Pauillac, *Pflüg*		600*
1878	Chât.-Giscours-Labarde, *Schultz*		600*
1874	„	-Lalagune, *Pflüg*	600*
1880	„	-Gruaud-Larose-Bethmann, *Schultz*	600
1874	„	-St.-Pierre, *Schultz*	700
1875	„	-Latour-Carnet, *Pflüg*	750
1878	„	-de-Pichon-Longueville, *Schultz*	800
1874	„	-Larose . . *Pflüg*	800
1878	„	-Rauzan-Ségla, *Schultz*	900
1874	„	-Ducru, St.-Julien, *Pflüg*	900
1875	„	-d'Issan, *Schultz*	1000
„	„	-Malescot-Margaux, *Pflüg*	1000
1870	„	-Gruaud-Larose-Bethmann, *Schultz*	1000
1869	Marquis-de-Terme, *Schultz*		1100
1877	Chât.-Margaux, 1er vin, *Schlossabzug*		1200
1878	„	-Branaire-Duluc, *Pflüg*	1200
1878	„	-Margaux, Ier vin, *Schlossabzug*	1200
1874	„	„ *Schlossabzug*	1300
1875	„	„ *Schlossabzug*	1400
1878	Château-Mouton-Rothschild . *Schlossabzug*		1400
1869	Château-Léoville-Poyféré . . *Schultz*		1500

Weisse Bordeaux-Weine.

		ℳ
Château-de-Cérons, *Schultz*		180*
Feiner Graves . . . *Pflüg*		180*
1883	Haut-Sauternes, *Schultz*	250*
1884	Ste.-Croix-du-Mont, *Pflüg*	250*
1883	Chât.-Doisy-Dèbans, *Schultz*	300*
1884	„ -Nairac . . *Pflüg*	300*
1883	„ -Montangon, *Schultz*	400*
1884	„ -Latour-Blanche, *Pflüg*	400*
1878	„ -Rieussec, *Schultz*	500*
1884	„ -Coutet . . *Pflüg*	500
„	„ -Guiraud, *Schultz*	600*
„	„ -Sudiraut, *Pflüg*	600
1876	„ -d'Yquem, *Schultz*	900
1869	„ -Sudiraut, *Schultz*	1000

Burgunder-Weine.

		ℳ
St.-Martin . . . . *Pflüg*		300
Beaune . . . . . *Schultz*		300*
Savigny . . . . *Schultz*		400*
Volnay . . . . . *Pflüg*		450*
Nuits. . . . . *Schultz*		500*
Romanée . . . . *Pflüg*		600
Pommard . . . . *Schultz*		600*
Clos de Vougeot . . *Pflüg*		800
Corton . . . . . *Schultz*		800
Chambertin . . . *Schultz*		900
Chablis . . . . . *Schultz*		450*
Meursault . . . . *Schultz*		600*
Saint-Péray mousseux . .		1000
Romanée mousseux . . .		1000

Heisse Weine.

	ℳ
Portwein	300*
Alter Portwein, Ia Qualität	400*
Old Port superior	600*
Weißer Portwein, Ia Qual.	400*
„ „ „	600*
Sherry	300*
Feiner alter Sherry . . .	400*
dgl. Ia Qualität	600*
Madeira.	300*
Feiner alter Madeira . . .	400*
dgl. Ia Qualität	600*
Marsala	300*
Chios	400*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Pajarete	700*
Malvasier	750*
Alter Malaga superior	600*
1848 Cap-Constantia, 1/2 Fl.	550
Herber Oberungar, 1/2 Liter-Flasche	300
Alter Ruszter Ausbruch, 1/2 Liter-Flasche	300
Tokayer " " "	400
Süßer Piccardan	180
Lunel Muscat	300
Frontignan Muscat	400
1874 Rivesaltes Muscat	750

Schaumweine.

Verschiedene deutsche Marken à	350
Kaiser-Monopol	400*
Kaiserwein, Burgeff	450
" Kessler	500*
Eitel-Fritz	500*
Kaiser-Sekt, J. B. Dittrich	600
Kupferberg Gold	600*
Burgeff, Ia Qualität	600
Rheingold	600*
Monopol, Bürger	600
Kaiser-Sekt »Ratsweinkeller«	600
Gebr. Feist & Söhne, Kabinettsekt	700
Duc-de-Montebello, carte noir	800
Arthur Roederer, carte blanche sec	1000
Charles Heidsieck	1000*
G. H. Mumm & Cie., carte blanche	1000
dgl., extra dry	1000*
Louis Roederer, carte noire	1000*
George Goulet	1000
Heidsieck & Cie. monopole	1100*
Vve. Clicquot-Ponsardin	1100
Louis Roederer, carte blanche	1100
Pommery & Grėno	1100

37) Taverne-Restaurant Brébant à Paris.

Bordeaux rouges.		1/1 bout. cts.
Médoc		150
" vieux		250
Vertheuil-Cantenac	1888	300
Saint-Émilion		300
Saint-Estèphe		500
Chât.-Malartic-Lagravière		500
Saint-Estèphe	1888	500
Château-Talbot		500
Saint-Julien	1888	700
Pontet-Canet		700
Chât.-Gruaud-Larose-Sarget		800
" -Bon-Air	1888	800
Pauillac		800
Haut-Brion		1000
Cos-d'Estournel	1888	800
" "	1870	1500
Chât.-Smith-Haut-Lafite	1888	800
" -Cantemerle	1887	800
" -du Tertre-Arsac	1887	800
" -de-Pichon-Longueville		1200
" -d'Issan	1874	1000
" "	1870	2000
" -Lagrange	1888	1000
" "	1875	1500
" -Cantenac-Brown	1881	1200
" -Margaux		1200
" " Ier crû	1881	1500
" -Rauzan	1875	1500
" -Latour	1887	1200
" "	1881	1500
" -Mouton-Rothschild		2000
" -Lafite	1870	2500

Bordeaux blancs.

Graves	150
Barsac	250
Haut-Barsac	500
Sauternes	400
Haut-Sauternes	500
Chât.-Filhot-de-Lur-Saluces (cachet du château)	800
Chât.-Rieussec Ier crû 1877	1000
" -d'Yquem-de-Lur-Saluces Ier grand crû (cachet du château)	1500
" -d'Yquem Ier crû (cachet du chât.) 1876	2000

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Bourgogne rouges.		cts.
Mâcon		150
„ vieux		250
Thorins		300
Meursault		400
Moulin-à-Vent		400
Mercurey supérieur		500
Beaune		400
Volnay		400
Pommard		600
Nuits	1885	800
Corton	1885	800
Chambertin		1000
Musigny		1200
Clos de Vougeot		1500
Bourgogne blancs.		
Chablis		150
Pouilly		250
Pouilly-Fuissé		300
Meursault		400
„ très vieux		800
Montrachet		1000
Côtes du Rhône.		
Hermitage mousseux		700
Saint-Péray „		800
Champagne.		
Tisane-Brébant		600
Thuillier		600
X. Desbordes		700
A. Roederer		800
Perrier-Jouët & Cie.		800
Doyen & Cie.		1000
Moët & Chandon		1000
Saint-Marceaux		800
„ „ carte blanche		1200
Heidsieck		1600
„ dry		1600
G. H. Mumm, carte blanche		1500
G. H. Mumm, extra dry		1800
Pommery, carte blanche		1600
G. H. Mumm, cordon rouge		1800
Vve. Clicquot		1600
Pommery & Gréno sec		1600
Louis Roederer		1600

Les vins frappés de glace se paient 1 franc en sus.

Les vins en demi-bouteilles se paient 25 cts. en sus, au-dessus de 3 fcs. la bouteille.

Réduction d'un cinquième sur les livraisons en ville.

38) Palast-Hotel in Berlin.

Rote Bordeaux-Weine.		½ Fl. ℳ
1888	Artisan d'Arcins	250
„	Domaine de Gilet-Ludon	300
1887	Château-Belair	300
1888	„ -Raymond-Ramanille	300
„	Donissan-Listrac	300
1889	Chât.-Beaumont-Cussac	300
1887	Marlis-Porilette	400
1889	Goffre-Moulis	400
1878	Pauillac-Mouton	400
1888	Chât.-Bernones-Cussac	400
1889	Grand-Puy-Lacoste estampé	450
1878	Fonréaud-Listrac	450
1888	Fourcas-Hostein-Listrac, Baron de St.-Affrique	450
1886	Soussans-la-Reine	450
„	Château-Fleurennes	500
1888	„ -du-Tertre	500
1886	„ -Anglars	500
1878	Siran-Labarde	600
1888	Gruaud-Larose, Grand vin, St.-Julien	650
„	Grand vin de Léoville-Lascases	650
„	Chât.-Cantenac-Brown	700
1878	„ -de-Pez	700
1886	„ -Marquis-de-Terme	700
1878	Mouton-d'Armailhacq	800
1886	Chât.-Latour, grand vin, *Schlossbrand*	800
1878	„ -Tronquay	850
„	„ -Meyney	850
1888	Grand vin Lafite, 1. crû	900
1878	Phélan-Ségur	900
„	Chât.-d'Arsac. Arsac	900
„	„ de-Pichon-Longueville	1000
„	Latour-de-Mons	1200
1871	Kirwan-Cantenac	1400
1875	Château-Branaire-Duluc	1400
Schloßabzüge:		
1889	Smith-Haut-Lafite	600
1888	Chât.-Margaux, I. crû	1000
1878	„ -Gruaud-Larose	1400
1888	„ -Haut-Brion, I. crû	1400
1878	„ -Branaire-Duluc	1400

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1878 Chât.-Margaux, II. crû	1500
„ „ -Léoville-Lascases	1600
1870 „ -Margaux, I. crû	1800
1878 „ -Latour	1800
„ „ -Lafite	1800
„ „ -Mouton-Rothsch.	2000
1875 „ -Margaux, I. crû	2400
„ „ -Lafite, I. crû	2400

	½ Fl. ℳ
1888 Artisan-d'Arcins	125
„ Domaine de Gilet-Ludon	150
1887 Château-Belair	150
1888 „ -Raymond-Ramanille	150
„ Donissan-Listrac	150
1878 Pauillac-Mouton	200
1889 Goffre-Moulis	200
1888 Chât.-Bernones-Cussac	200
1878 Fonréaud-Listrac	225
1888 Fourcas-Hostein-Listrac, Baron de St.-Affrique	225
1886 Château-Fleurennes	250
„ „ -Anglas	250
1888 „ -du-Tertre	250
„ Grand vin de Léoville-Lascases	325
„ Grand vin Gruaud-Larose, St.-Julien	325
1878 Château-d'Arsac	350
„ Mouton-d'Armailhacq	400
„ Phélan-Ségur	450
1871 Kirwan-Cantenac	600
1875 Château-Branaire-Duluc	700

Weisse Bordeaux-Weine.

	¹/₁ Fl. ℳ
Haut-Sauternes	550
1881 Chât.-Peixotte	1200
1878 „ -Rieussec	1200
1861 „ -Latour-Blanche, *Goldbrand*	3000
1864 „ -d'Yquem, *Tête-Bordeaux-Abzug*	4000
1869 „ -d'Yquem, *Schlossabzug*	4000

Rote Burgunder-Weine.

	ℳ
1883 Beaune	400
1885 Volnay	400
1888 Chassaigne, *Orig.-Abzug*	600
„ Savigny „	600
1886 Moulin choix, *Orig-Abzug*	600
1888 Pommard „	700
1883 Nuits-St.-George „	800
1887 Mussigny „	900
1885 Romanée „	1000
1887 Clos de Vougeot-Ouvrad, *Schlossabzug*	1200

	½ Fl. ℳ
1888 Chassagne, *Orig.-Abzug*	300
1886 Moulin choix „	300

Weisser Burgunderwein.

	¹/₁ Fl. ℳ
1878 Parilly-Tête	900

Rhein- u. Pfälzer Weine.

	ℳ
1889 Deidesheimer	200
„ Erbacher	200
„ Hattenheimer	250
„ Rüdesh. Bischofsberg	250
„ Oppenheimer Goldberg	300
„ Hochheimer Domdech., Wachstum des Kommerzienrats Werner	300
1886 Östricher	300
„ Hattenheimer	350
1884 Johannisberger Klaus	400
1886 Rauenthaler Berg	400
1889 Liebfraumilch, P. J. Valkenberg	400
1886 Rüdesheimer Roseneck, Joh. Bapt. Sturm	500
„ Hallgarter	500
1889 Geisenheimer Mäuerchen, aus dem Freiherr von Lade'schen Weingut	600
1884 Eltviller Sonnenberg	700
1886 Rauenthaler Wieshell, Graf Eltz	700
„ Geisenheimer Fuchsberg, aus dem Freiherr von Lade'schen Weingut	900
1883 Steinberger Kabinett aus der Kgl. Domäne	900
1886 Gräfenberger	900
„ Hochheimer Domdechanei, Wachstum des Kommerzienrats Werner	1000
1884 Rüdesheimer Rottland, Auslese, Joh. Bapt. Sturm	1000

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1884 Rüdesheimer Hinterhaus, Auslese	1000
1886 Östricher Auslese, Kreszenz des Böhm'schen Weingutes	1200
„ Hochheimer Domdechanei, Original-Füllung der Domäne	1400
„ Geisenheimer Lickerstein, Auslese aus dem Freiherr von Lade'schen Weingut	1400
1884 Gräfenberger Auslese, Freiherr von Ritter	1400
„ Schloß Johannisberger Kabinett, Fürst Metternich	1500
1886 Gräfenberger Beeren-Auslese	1600
„ Rauenthaler Gehrn, Beeren-Auslese	1800
1884 Geisenheimer Rothenberg Auslese, Freiherr von Lade	1800
1886 Rüdesheimer Berg, Zollhaus-Auslese. J. B. Sturm	2000
1865 Steinberger Kabinett, Herzogl. nassauische Domäne	2000
1886 Markobrunner Auslese, Kabinett, Freih. Langwerth von Simmern	2500
1868 Schloß Johannisberger Kab., Fürst Metternich	3000
„ Markobrunner Auslese	3000
1862 Steinberger, aus d. Kgl. preußischen Domänen-Kellerei	4000
„ Schloß Johannisberger Kabinett	4000
„ Schloß Vollradser Auslese, Kresz. des Grafen Matuschka Greifenklau	4500
1868 Markobrunner Auslese, Kreszenz des Grafen von Schönborn	4500
„ Rauenthaler Rothenberg Auslese, Kreszenz des Grafen zu Eltz	4500

	ℳ
1868 Schloß Johannisberger, Blaulack, *Orig.-Füllung*	5000
Königl. preuß. Domänen-Kellerei:	
1883 Gräfenberger Original	1000
1884 Neroberger „	1000
1885 Steinberger „	1100
1884 Hochheimer „	1200
„ Rüdesheimer Kabinett	1400
„ Steinberger „ hellblaulack	1500
„ Hattenheimer Kabinett	1600
1886 Rüdesheimer „	1800
1884 Gräfenberger „	2000
„ Markobrunner „	2000
„ Steinberger „ rosalack	2000
„ Steinberger Kabinett weißlack	2400
1883 Markobrunner Kabinett	3000
1868 Gräfenberger Kabinett	5000
1886 Aßmannshäuser Original, gelblack	1200
„ Aßmannshäuser Original, weißlack	1600
Herzogl. nassauische Kellerei:	
1779 Hochheimer, gelblack	1400
1811 Steinberger, orangelack	2000
1822 Markobrunner, rosalack	2400
1834 Steinberger, rotlack	2800
1839 Rüdesheimer, weißlack	3000
1846 Steinberger, dunkelblaulack	3000
1857 Steinberger, weißlack	4000
1861 Rüdesheimer, rosalack	4000
1859 Neroberger, hellblaulack	5000
„ Markobrunner, weißlack	5000
1861 Steinberger, rotlack	5000
1868 Johannisberger, silbergraulack	5000
„ Steinberger, hellblaulack	5000
„ Hochheimer, rosalack	5000
	½ Fl.
1889 Deidesheimer	100
„ Erbacher	100
„ Rüdesheimer Bischofsberg	125

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1889 Hattenheimer	125
1886 Östricher	150
„ Hattenheimer	175
1884 Johannisberger Klaus	200
1886 Rauenthaler Berg	200
1889 Liebfraumilch, P. J. Valkenberg	200

Mosel-Weine.

	1/1 Fl.
1890 Winningener	200
1889 Zeltinger	250
1890 Caseler, Graf v. Kesselstadt'sches Majorat	250
1889 Piesporter	300
1884 Brauneberger Auslese	300
1886 Josephshöfer	400
1889 Grünhäuser	450
1890 Herrenberger, Moor'sches Gut, J. Linz	500
1886 Bernkasteler Lei	500
„ Erdener Treppchen	500
„ Scharzhofberger	600
1884 Ayler Herrenberg Auslese	650
1886 Oberemmeler Rosenberg	700
1884 Ürziger Krankenlei, J. J. Christoffel	800
„ Bernkasteler Doktor, Auslese	1000
„ Eitelsbacher Kartäuser Hofberg	1000
„ Zeltinger Schloßberg, Auslese	1200
„ Dom Scharzhofberger, Wachstum des Domkapitels in Trier	1400
„ Dom Scharzhofberger, feinste Auslese, Hürter & Sohn	1500

	1/2 Fl.
1890 Winningener	100
1889 Zeltinger	125
1890 Caseler, Graf v. Kesselstadt'sches Majorat	125
1889 Piesporter	150
1884 Brauneberger Auslese	150
1886 Josephshöfer	200
1889 Grünhäuser	225
1886 Erdener Treppchen	250

Deutsche Rotweine.

	1/1 Fl. ℳ
1890 Oberingelheimer	250
1886 Aßmannshäuser Auslese	400
1884 „ Hinterkirch, Joh. Bapt. Sturm	600
1883 Aßmannshäuser Auslese der Königl. Domäne	800

Ungar-Weine.

Ruszter Ausbruch, I. Qualität in Bordeaux-Flaschen von J. Palugyay & Söhne	350
Tokayer Ausbruch, Original, Adler-Etikette	600
Tokayer Ausbruch, Original, rosa-Etikette	750
Palugya-Tokayer, Original, 3 buttig	1400
Imperial-Tokayer, Original	2000

Deutsche Schaumweine.

Palastsekt, Extra-cuvée des Palast-Hotels	700
Viktoria-Sekt, herb, von Deinhard & Co.	600
Burgeff, grüne Etikette No. 1	600
„ extra-cuvée	750
Rheingold, sec, Söhnlein & Co.	800
Kupferberg Gold	800
Adlersekt, C. H. Schultz	800
Monopolsekt, Gebr. Kempf	800
Matheus Müller, Champagne, mittelsüß	800
„ „ Kabinett, herb	900
Kaiserblume, Gebr. Höhl	600
Champagne „ „ extra fein	700
Kabinettsekt, Kloß & Förster, halbtrocken	700
dgl. dgl. extra dry	800

	1/2 Fl.
Sparkling Hock	500
„ Moselle	500
Palastsekt, extra-cuvée des Palast-Hotels	350
Viktoria-Sekt, Deinhardt & Co., herb	300
Adlersekt von C. H. Schultz	400
Sparkling Hock	250
„ Moselle	250

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Champagner.	1/1 Fl. ℳ
Deutz & Geldermann, cabinet sec	1300
Deutz & Geldermann, Goldlack	1400
Heidsieck & Cie., monopole, 1889-er	1300
Heidsieck & Cie., monopole sec, 1889-er	1400
Heidsieck & Cie., grande marque de l'empereur, 1884-er	1800
Koch fils, demi sec	1100
„ „ extra dry . . .	1200
G. H. Mumm, carte blanche	1200
„ extra dry . .	1400
Moët & Chandon, crémant d'Ay, rosé	1300
Moët & Chandon, brut impérial	1400
Pommery & Gréno, extra sec	1500
Pommery & Gréno, carte blanche sec	1400
Pommery & Gréno, carte blanche sec, 1884-er	2000
Perrier-Jouët & Cie., extra dry	1400
Perrier-Jouët & Cie, brut .	1500
Perrier-Jouët & Cie, extra dry, 1889-er	1600
Perrier-Jouët & Cie., brut 1889-er	1800
Jules Mumm, extra dry . .	1300
Louis Roederer, carte blanche	1300
„ „ sec	1400
Vve. Clicquot, extra dry . .	1400
„ England . .	1400
„ rosé	1400
St.-Péray.	1000
Deutz & Geldermann,	1/2 Fl.
cabinet sec	700
Heidsieck & Cie., monopole, 1889-er	700
Heidsieck & Cie., monopole sec, 1889-er	750
Koch fils, extra dry . . .	650
Moët & Chandon, brut impérial	750
Pommery & Gréno, carte blanche sec	750
Perrier-Jouët & Cie., brut .	750
Vve. Clicquot, England . .	700

Verschiedene Weine.	1/1 Fl. ℳ
Vermout de Torino	400
Roter Portwein von der Kgl. Oporto-Co. .	700
Madeira, very old	800
„ old reserve . . .	1200
Roter Portwein, allerfeinste Qualität, Bastardo Anto Caelo Rodrigues y Comp., Porto Orig.	2000
Sherry vinos generosos de Jerez Amontillado de 1811	2500

Cognac.	Glas.
1869 Palast-Cognac, fine Champagne	50
Cognac Salignac V. O. P. (Médaille d'or)	60
Cognac Salignac V. S. O. P.	75
1811 „ „	175
1840 „ Prunier	125
1825 „ „	175
1824 „ Menkow, grande Champagne	175
1878 Fine Champagne (Courvoisier & Curlier)	50
1870 dgl. dgl.	60
1865 Fine Champagne V. O. (Courvoisier & Curlier)	75
1834 Vieille fine Champagne	125
1830 Grande „ „	125
1810 „ „ „	225

Liköre.	Glas.
Cardinal Médoc	75
Pomeranzen-	50
Allasch	50
Eckauer Kümmel	50
Chartreuse, gelb	75
„ grün	75
Benediktiner	75
Absinth	75
Maraschino	75
Curaçao, orange, von Wynand Fockink	75
Curaçao, orange sec, von Wynand Fockink	75
Curaçao, grün	75
„ weiß sec	75
Angostura-Bitter	75
Pfefferminz, grün	75

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	₰
Scotch whiskey	50
American whiskey	50
Irish whiskey	50
Cherry-brandy	50
Atschischenoë	50
Anisette	75
Kirschwasser, feines Schwarzwälder	50
Crème de menthe	75
„ „ mocca	75
„ „ vanille	75
„ „ cacao	75
Fleurs d'oranges	75
Prunelle	75
Rum	50
Arrak	50
Schwedischer Punsch	100
Aquavit	50
Halb und halb	75
Maag-Bitter	75
Genever	50
Curaçao extra sec, Cusenier & Cie.	75
„ triple sec „ „	75
Likör grün extra „ „	75
„ gelb „ „	75

Biere.

Pale ale	die	Fl.	100
Porter	„	„	100
Pschorrbräu	„	„	100
Pilsener	„	„	100

Mineral-Wässer.

Selterser	die	Fl.	50
Fürsten-Brunnen	„	„	50
Selterser, natürliches	„	„	75
Apollinaris	„	„	75
Harzer Sauerbrunnen	„	„	75
Biliner „	„	„	75
Vichy	„	„	150

39) Victoria-Café in Berlin.

Warme Getränke.

	₰
Tasse Kaffee-Melange	25
„ „ schwarz	25
Glas Kaffee-Melange	25
„ „ schwarz	25
Berliner Kaffee	35
Türkischer Kaffee	50
Portion Kaffee séparée	75
Kaffee doppelt	75
Glas Thee	30
„ „ mit Sahne	40
„ „ „ Rum	50
„ „ „ Obers und Arrak oder Cognac	60
dgl. mit Rum oder Rotwein	60
Portion Thee	50
„ „ mit Sahne	65
„ „ „ Rum	80
„ „ „ Obers und Arrak, Rum oder Cognac	90
Thee-Nachguß mit Zucker	25
Kaiserthee	100
Tasse Schokolade	50
Schokolade mit Nachguß	70
Schokolade-Kaffee	60
Kakao	50
Bavaroise	50
Tschai	75
Grog von Rum	75
„ „ Arrak	75
„ „ Cognac vieux	100
„ „ „ fine Champagne	150
„ „ „ Hennessy	200
„ „ „ Martell	200
„ „ Whiskey	100
American grog	75
Schlummer-Punsch	75
Ananas- „	75
Schwedischer „	75
Burgunder- „	75
Sherry- „	75
Erdbeer- „	75
Rotwein- „	75
Victoria- „	75
Eier- „	100
Weinsuppe	75
Biersuppe	75
Chaudeau	100
Glühwein	75

Biere.

Original Pilsener (Genossenschafts-Brauerei)	30
Münchener Pschorrbräu	30
Grätzer Bier	50

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Double brown stout	75
Pale ale (Bass & Co.)	100

Natürliche Mineral-Wässer.

1 Flasche Kgl. Selters	50
1 „ Dr. Bauer & Baum	25
1 Siphon „ „	30
1 Flasche Fürsten-Brunnen	35
1 „ Harzer Sauerbrunnen	50
½ „ Mattoni Gießhübler	50
1 „ Apollinaris	50

Erfrischungen.

Gefrorenes	50
Granite	50
Scherbett	75
Eiscreme	60
Eiskaffee	50
Eisschokolade	60
Sahne-Gefrorenes	50
Whiskey-Cocktail	150
Brandy- „	150
Sherry-Cobbler	100
Champagner-Cobbler	150
Gefrorener Punsch	75
Römischer „	75
Kalter Eierpunsch	100
Himbeer-Abguß	50
Limonade	50
Grenadine	50
Mazagran	50
Orangeade	60
Mandelmilch	60
Zuckerwasser	25
Schlagobers mit Zucker	75
Obers mit Zucker, kalt	35
„ „ „ warm	35
1 Flasche Selterser Wasser mit Himbeer-, Zitronen- oder Orangensaft	65
1 Siphon dgl.	70
1 Fläschchen mit Himbeer-, Zitronen- od. Orangensaft	50

Liköre.

Cognac vieux	35
„ fine Champagne	60
„ Hennessy***	100
„ Martell***	100
Chartreuse jaune, verte	60
Benediktiner	60

	ℳ
Curaçao Fockink	50
„ Cusenier	60
Crème de vanille	40
„ „ mocca	40
„ „ rose	40
„ „ cacao	40
Menta glaciale	60
Prunelle	40
Anisette	40
Cherry-brandy	75
Halb und Halb	50
Absinth	40
Ingwer	40
Genever	40
Sliwowitz	30
Allasch	40
Eckauer Kümmel	40
Danziger Goldwasser	40
Old rum	40
Kirschwasser	40
Arac de Batavia	40
Boonekamp of Maagbitter	30
Angostura von Dr. Siegert	60
Maraschino di Zara	40
Aquavit	30
Altvater von Geßler	30
Génépi des Alpes	60
Knickebein	75
Old Tom gin	50
Scotch whiskey	50
Irish „	50
American „	50
Saratoga- „	50
Nordhäuser	30
Grand Marnier, gelb	50
„ „ grün	75
„ „ rot	100

„Fockink" und „Cusenier"

Rotweine.

	¹/₁ Fl.
Vöslauer	300*
„ Goldeck	400
Médoc-Poujeaux	300*
„ -Cantenac	350*
Margaux, grand vin	400*
1891 Chât.-Léoville	500
1890 „ -La-Rousselle	700
1884 „ -Léoville-Lascases	1000
„ „ -Palmer-Cantenac	1500
1878 „ -Léoville-Poyferré, Schloßabzug	1800

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Mosel- und Rheinweine.	ℳ
1895 Piesporter	200*
Brauneberger	250*
1894 Ohligsberger	450
1895 Niersteiner	200
Hochheimer	250*
Rüdesheimer Berg	400
1893 Winkeler Hasensprung, Riesling Auslese	600*
1893 Rüdesheimer Roseneck	1000
1885 Steinberger Kabinett aus der kgl. preuß. Dom.-Kellerei mit Schloßsiegel	1600
1884 Markobrunner Kabinett Auslese, aus der Kellerei Sr. Kgl. Hoheit des Prinzen Albrecht von Preußen	1800

Nachtisch-Weine.	
Vermut di Torino	50
Portwein rot oder weiß	75
Old Sherry	75
„ Malaga	75
„ Madeira	75
Rotwein	50
Weißwein	50

Deutsche Schaumweine.	
Kloß & Förster, Rotkäppchen halbtrocken	500*
Kupferberg Gold	600*
Matheus Müller, Kaisersekt	600*

Champagner.	
George Goulet & Cie.	1100*
Heidsieck & Cie. monopole	1200*
Deutz & Geldermann cabinet	1300*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1400*
Jules Mumm & Cie.	1400*
Pommery & Gréno sec	1400*
Charles Heidsieck & Cie. extra dry	1400
Vve. Clicquot-Ponsardin, England	1400

Spiele.	Neue Karten.	ℳ
Whist (2 Spiele)		360
Wiener Tarók	à Person	80
Französ.	„ „	100
Wiener doppel-deutsch	„ „	100
Pikett	„ „	50
Domino	à Person	25
Dame	„ „	25
Schach	„ „	25
Puff	„ „	50

Von 1 Uhr nachts an wird das Spiel- oder Kartengeld für jede Stunde neu berechnet.

40) Vadászkürt Szálloda, Budapest.

Magyar fehér borok.	1/1 palaczk. kr.
Köbanyai szemelt	80*
Magyarádi	80*
Daróczi	80*
Apczi	90*
Csopáki Balatonmellék	100*
„ Riesling	120*
Érmelléki Bakator	100*
Sümegi	100*
Somlyai, Horváth H. pinczéjéből	150*
Somlyai, veszprémi püspöki pinczéből	200*
Somlyai, zirczi apátság pinczéjéből	250*
Villányi, föherczegi	120*
Magyar Riesling	150
Szamorodni	150*
Csombordi Riesling / Szilvási } erdélye borok	150* / 130*
Csombordi kereszturi	200*
Moslavinai, Erdödy gróf pinczéjéből	120*
Grünaui	100*
Schiller	50*
Diószegi Bakar I., Zichy F. gróf pinczéjéből	200*
Soproni Cabinet, fekete felirás	160
Soproni Cabinet, arany felirás	180
Soproni ruszti Cabinet	350
Tornamegyei csömöri	150*
Tornamegyei csömöri, szemelt	300*
Badacsonyi, zirczi apátság pinczéjéből	200*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Magyar vörös borok.

	kr.
Budai	50*
„ sashegyi	80*
„ „ szemelt	100
„ „ Dietzl József pinczéjéből	120*
Egri	80*
„ bikavér	200*
Villányi uradalmi	100*
„ szemelt	160*
Visontai	100*
Claret Hungarian	150
Château-Palugyai 1868	160*
Ménesi szemelt	130*
„ „ 1868	300
Debröi, Károlyi Gyula gróf pinczéjéből	150*
Kamenitzi, Karácsonyi gróf pinczéjéből	150*
Tatai, Esterházy gróf pinczéjéből	150*
Badacsonyi	200*
Tapolcsányi	180*
Magyar burgundi	200*
Kéthelyi, Hunyadi, Imre gróf pinczéjéből	120*
Soproni Cabinet, vörös	180*

Osztrák borok.

Weidlinger	120*
Gumpoldskirchener	150*
Vöslauer Goldeck, fehér, Schlumberger R.-töl	180*
Vöslauer Schloßberg, Kummer F.-töl	160*
Vöslauer Schloßberg, Kabinett, Kummer F.-töl	180*
Oesterreicher Hofwein	90
Burgunder vörös	140*
Melnik „	180

Stiriai borok.

Rittersberger	150
Kirchbacher	160
Jerusalemer	160
Nachtigaller	230
Johannisberger	180
Muscatel	230
Janischberger	150

Rajnai borok.

	kr.
Niersteiner Bergwein	400*
Niersteiner	500
Hochheimer	400
„ Domdechanei	500*
„ „ Auslese 1874	600*
Rüdesheimer 1876	600*
Liebfraumilch	400
„ 1874	600*
Rauenthaler	350
„ Berg	450*
Zeltinger	350
Hochheimer moussierend	450
Schloß Johannisberger Kabinett	1200
dgl. der Fürstlich Metternich'schen Domäne	1200
Steinberger Kabinett von der Kgl. preuß. Domäne	1000
Forster Jesuitengarten	600*
„ Langenböhl	850
Markobrunner Kabinett	800*
Steinwein in Boxbeutel	800*
1889 Niersteiner Kranzberg	250*
„ Elfelder Sonnenberg	300*
1886 Winkeler Hasensprung	400*
1884 Haltenheimer Nußbrunnen	450*
1883 Rüdesheimer Berg	450*
1884 Geisenheimer Rothenberg	500*
„ Markobrunner, gróf Schönborntól	550*
„ Schloß-Vollradser	600*
„ Rauenthaler Pfaffenberg	650
„ Schloß Johannisberger	1000
„ „ „ Auslese	1200
„ Rauenthaler Pfaffenberg Auslese	1000
„ Rauenthaler Pfaffenberg Riesling Auslese	1000
1886 Aßmannshäuser	300*
1889 Affenthaler	300*

Moseli borok.

Piesporter	400*
Brauneberger	400*
Moselwein	450
Moselblümchen	500*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Bernkasteler	600*
Josephshöfer	400*

Vörös bordeauxi borok.

Médoc	200*
St.-Julien	350*
Chât.-Mouton-d'Armailhacq	500
„ -d'Issan	500*
„ -Tain	200
„ -Margaux	500
„ -Lafite	500
„ -Mouton-Rothschild 1877-es	1200*
„ -Smith-Haut-Lafite 1877-es	800
„ -Margaux, grand vin	600
„ -Chasse-Spleen	600
„ -Larose	600
„ -Latour 1881-es	600
„ -Léoville-Lascases	800
„ -Margaux Vte d'Aquardo	1000
„ -Pontet-Canet	800
„ -La Couronne-Pauillac	1000*
„ -Malescot-Margaux	1200*
„ -Léoville-Poyferré, St.-Julien	1400*
„ -Lafite, grand vin Pauillac	1500*
„ -Gruaud-Larose	500*
„ -Mouton-Rothschild-Pauillac	800*
„ -Latour-Pauillac	600*
„ -Lalagune	400
„ -Bourgeois-Moulis	450

Fehér bordeauxi borok.

Graves	300
Haut-Sauternes	600
Château-d'Yquem	1000
„ „ Goldbrand, 1865 grand vin	1200
Château-Rieussec-Fargues	600*

Burgundi borok.

Chambertin grand vin	600
„ Clossmann 1874	800
Chablis-la-Moutonne	600*
Romanée	500
„	600
Montrachet	650
Romanée Clossmann 1874	1000
Moulin-à-Vent	250
Nuits	350
Corton	800
Pommard	500*
Clos de Vougeot	800
Vin de l'enfant Jésu	800

Csemege-borok.

Csombordi aszú	
Tokaji 2 puttonyos	160*
„ 1863	220*
Ménesi igen ó 1862	500*
„ „ „ 1868	400*
„ „ „ 1874	350*
Tokaji esszenczia	800
„ aszú	500
Ruszti „ 1868	800

Külföldi csemege-borok.

Madeira dry	500
Malaga old	500
Porto Port	450
Pale Sherry old	500
Lunel-Muscat, franczia	400
Marsala	450
Pedro Ximenes Kis	260
Tinto di Rotta „	260
Paxaret „	260
Alicante „	260
Lacrimae Christi	550
Portóbor 1834 Nro 1	800*
„ Nro 2	1000
Old Sherry ab Oloroso Nro 3	800
„ „ Amontillado	700
Dry Madeira Nro 5	800
„ „ Camas de Lobos	1000
Frontignan-Muscat	600
Lunel-Muscat	500
Lacrimae Christi édes	260
Vino santo	260

Pezsgök.

Vve. Clicquot-Ponsardin	750*
Heidsieck & Cie., grand vin, monopole sec	700*
Heidsieck & Cie., grand viu, monopole	750

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Heidsieck, grande marque de l'empereur	1000
Louis Roederer, carte blanche	750*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	700*
Moët & Chandon, crémant d'Ay rosé	700
Moët & Chandon, crémant impérial	750
Pommery & Gréno, carte blanche sec	700*
Pommery, extra dry	1000
Perrier-Jouët & Cie., extra dry	750
Aubertin & Cie.	500
Duminy & Cie.	700
Sillery grand mousseux	400
Vix-Bara	400
Törley J. Talisman sec	400*
„ extra dry	500
Hubert Gentry Club extra dry	400
Littke grand vin sec	400

Cognac.	pohár.
Cognac ordinaire	20
„ fine Champagne	40
Martell Cognac, carte d'or	60
„ „ „ blanche	
Cognac d'Orléans	80
Georgeon Cognac	40
Guillaume „	40
Matignon „	40
Alphonse Bellot & Cie.	60
Rivière Gardrat & Cie., Optima extra fine Champ.	60
Hennessy & Cie.	60
Bisquit, Dubouché & Cie.	60
Courvoisier & Curlier Frères	60
Hine & Cie.	80
Cognac Martell réservé	100

Likörök.	
Szerémi szilvórium	10
Crème d'orange	40
„ de thé	40
„ „ mocca	40
„ „ noisettes	40
Old Tom gin	40

	kr.
Kräuter-Likör	20
Anisette de Hollande	40
Curaçao „ „	40
„ triple sec	40
Absinth	30
Jamaikarum	12
Kümmel, Allasch	20
Vanille	20
Rostopschin	15
Englischer Bitter	15
Weichselgeist, steirischer	15
Liqueur de la grande Chartreuse zöld	40
Liqueur de la grande Chartreuse sárga	40
Benediktiner	40
Nußbranntwein	20
Maraschino di Zara	40
Kirschwasser	20
Irish whiskey	40
Scotch „	40
Prunelle Naltet	40
Elixir du Japon	40
Eckauer Kümmel	40
Vermouth	40
Amer Picon	40
Wodka	30

Kávéházi italok.	
Fagylalt	40
Jeges kávé	40
Limonádé hideg	30
„ meleg	30
Kávé fehér	30
„ fekete	20
Punsch	50
„ tojással	60
Tea rummal	50
„ tejszinnel	50
„ czitrommal	50
Csája	50
Csokoládé, nagy adag	50
Borleves	55
Sörleves	55
Grog, meleg vagy hideg	30

Ásványvizek.	palaczk.
Szikviz	12
Parádi	20
Szulini	20

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	kr.
Szolyvai	25
Vera	20
Borszéki	30
Pannonia	20
Seltersi	30
Gießhübli	30
Rohitsi	25
Luhi	20
Bilini	30
Mohai	20
Salvator	25
Krondorfi	20
Preblaui	35

Sörök.

1 pohár márcziusi		12
1 palaczk	„	30
1 „	pilseni	40
1 „	culmbachi	50
1 „	Porter imperial stout	100
1 „	pale ale	100

41) Weinrestaurant Dressel in Berlin.

Französische Rotweine.

Bordeaux:	1/1 Fl. ℳ
Calon	250
Pauillac	250
Pontet-Canet	300*
Beychevelle	300*
Citran	300*
Pape-Clément	400*
Médoc-Margaux	400
D'Issan	400*
Lestage	400
Larose	400*
1880 Dufour-Margaux	450
„ Belair	450
1878 Léoville	450*
„ Lalagune	450
„ Listrac	450
1877 Livran	450
1880 Capbern	500
„ Cantenac-Brown	500
1878 Martin-Listrac	500
1878 Duhart-Milon	500
1874 Pontac-Lynch-Margaux	500
1880 Smith-Haut-Lafite	500*
1878 Phélan-Ségur	500
„ Moulis	600
1877 Kirwan-Cantenac	600
1878 Château-d'Aux	600
„ „ -Lagrange-Duchâtel	600*
„ „ -Dauzac	600
1877 „ -Mouton-Rothschild	600*
1880 „ -Malescot-Margaux	600
1877 „ -Latour-de-Mons	600
1875 „ -Montrose	600
1878 „ -Tronquay-Lalande	600
1875 „ -Duplessis	
1878 „ -Latour-Carnet	700
1880 „ -Barton-Langoa	700
1878 „ -Desmirail-Margaux	700
„ „ -Smith-Haut-Lafite	700
„ „ -Cos-Labory	750
1874 „ -Labégorce	750
„ „ -Grand-Puy-Lacoste	800
1871 „ -Duluc-St.-Julien	800
1869 „ -Larose-Perganson	800
1878 „ -Palmer-Margaux	800
„ „ -Lafite-Carruades	800
„ „ -Haut-Brion-La-Mission	800
1874 „ -Durfort-Margaux	800
1878 „ -Chasse-Spleen	800
1869 „ -Mouton-d'Armailhacq	900
„ „ -d'Issan	900
1868 „ -Lalagune	900
1859 „ -Larose	900
1875 „ -Beaumont	900
1869 „ -Léoville-Barton	900
1881 „ -Gruaud-Larose, Schloßabzug	1200
1880 „ -Montrose, Orig.	1000
„ „ -Branaire-Duluc-Ducru, Schloßabz.	1000
„ „ -Malescot, Original	1000
„ „ -Cantenac-Brown, Schloßabzug	1000
„ „ -Gruaud-Larose, Schloßabzug	1200
„ „ -Margaux „	1000
„ Haut-Brion-La-Mission, Schloßabzug	1000

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		ℳ
1880	Château-Latour, Deutscher Abzug	1200
„	„ -Haut-Brion, Schloßabzug	1200
„	„ -Latour „	1300
1878	„ -Dulamon „	900
„	„ -Lagrange, Orig.	900
„	„ -Malescot „	900
„	„ -Branaire-Duluc, Original	1000
„	„ -Giscours „	1000
„	„ -Léoville-Lascases, Original	1000
„	„ -Lalagune, Schloßabzug	1100
„	„ -de-Pichon-Longueville, Schloßabz.	1200
„	„ -Mouton-Rothschild, Schloßabzug	1500
„	„ -Margaux, grand vin, Schloßabzug	1500
1877	„ -Léoville-Lascases, Original	900
„	„ -Larose	900
„	„ -Cos-d'Estournel, Schloßabzug	900
„	„ -Montrose . . .	1000
„	„ -Haut-Brion, Schloßabzug	1500
1875	Abel-Laurent-Margaux, Schloßabzug	1000
„	Château-Geneste, Original-Abzug	900
„	„ -Giscours, Original	1000
„	„ -Lagrange „	1000
„	„ -Poujet-de-Chavaille	1000
„	„ -Margaux, II. Schloßabzug	1100
„	„ -Latour-Massac, Original	1100
„	„ -Malescot-Margaux, Originalwein	1200
„	„ -Cantenac-Brown, Originalwein	1200
„	„ -Gruaud-Larose, Schloßabzug	1200
„	„ -Brane-Cantenac .	1200
„	„ -Kirwan-Cantenac, Schloßabzug	1200

		ℳ
1875	Chât.-Duluc Schloßabz.	1200
„	„ -Montrose „	1200
„	„ -Léoville-Lascases	1200
„	„ -de-Pichon-Longueville	1200
„	„ Giscours, Original, Médaille d'or	1300
„	„ Brane-Cantenac, Original	1300
„	„ -Haut-Brion-La-Mission, Original	1600
„	„ -Mouton-Rothschild, Schloßabzug	1800
„	„ -Rauzan-Ségla-Margaux, Orig.	1800
„	„ -Margaux, grand vin, Schloßabzug	1800
„	„ -Lafite, grand vin, Schloßabzug	1800
„	„ -Latour, grand vin, Schloßabzug	2000
„	„ -Haut-Brion, grand vin, Schloßabzug	2400
1874	„ -d'Aux-Talbot . .	1000
„	Abel-Laurent-Margaux, Schloßabzug	1200
„	Château-Lagrange-Duchâtel	1000
„	„ -Branaire-Duluc .	1000
„	„ -Montrose .	1000
„	„ -de-Pichon-Longueville, Orig.	1200
„	„ -Brane-Cantenac, Originalwein	1200
„	„ -Léoville. . . .	1200
„	„ -Latour	1500
„	„ -Léoville-Lascases	1200
„	Gruaud-Larose, Schloßabzug	1400
„	Mouton-Rothschild, Schloßabzug	1500
„	Chât.-Léoville-Poyferré	1500
„	„ -Lafite	1500
„	„ -Rauzan-Ségla . .	1500
„	„ -Margaux, grand vin, Schloßabzug	1800
„	„ -Haut-Brion, grand vin, Orig.	2000
1871	„ -Ducru-Beaucaillou	1000
„	„ -Latour-de-Mons .	1200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

			ℳ
1871	Chât.	-Lafite, grand vin, Schloßabzug	1800
„	„	-Margaux, grand vin, Schloßabzug	2400
1870	„	-Becker-Margaux	800
„	„	-Lafite, Original	2000
„	„	„ Schloßabzug	2000
1869	„	-Léoville-Barton	950
„	„	-Ducru	1200
„	„	-Montrose	1200
„	„	-Brane-Cantenac	1200
„	„	-Montrose, Original-Abzug	1300
„	„	-Cos-d'Estournel, Original	1400
„	„	-Latour	1500
„	„	-de-Pichon-Longueville	1500
„	„	-Rauzan-Ségla	1500
„	„	-Margaux-Lascombes	1600
„	„	-Haut-Brion, Originalwein	1800
„	„	-Léoville-Poyferré	1800
„	„	-Lafite-Caruades, Originalwein	1800
„	„	-Mouton-Rothschild, Originalwein	2000
„	„	-Malescot-Margaux, Originalwein	2000
„	„	-Lafite, grand vin, Schloßabzug	2000
„	„	-Latour, grand vin, Schloßabzug	2500
„	„	-Margaux, Original	3000
1865	„	-Gruaud-Larose, Schloßabzug	1600
1864	Smith-Haut-Lafite		1000
„	Pape-Clément, Schloßabzug		1500
„	Château-Larose		1600
„	„	„ Original	2400
„	„	„ -Croizet-Bages	2400
1862	„	-Giscours	1500
„	„	-Margaux	1800
1858	Duhart-Milon		1000
1854	Château-Cantemerle		1000
1864	„	-Latour, grand vin, Schloßabzug	3000
1874	½ Fl.	Montrose	500
1869	½ Fl.	Duplessis	500
„	½ „	Léoville-Lascases	600
1874	½ „	de-Pichon-Longueville	600
1880	½ „	Château-Latour	700
1858	Château-Margaux		3000
„	„	-Latour	3000
1864	„	-Léoville	2500
1871	„	-Mouton, Schloßabzug	1800
„	„	-Larose	1200

Rheingauer, rheinhessische und Pfälzer Weine.

		ℳ
Rüdesheimer		300*
Hochheimer		400*
Geisenheimer		400*
Deidesheimer		450
Rauenthaler		450
Hattenheimer		450
Liebfraumilch		500*
Dürkheimer		500
Rüdesheimer Riesling		600*
Geisenheimer Rothenberg		600*
Oppenheimer Goldberg		600
1874 Scharlachberger		600
1876 Erbacher Honigberg		600
1875 Winkeler Hasensprung		600
1876 Geisenheimer Kosakenberg		600
1880 Deidesheimer Kieselberg		600
1876 Johannisberger Klaus		700*
1875 Winkeler Dachsberg		700
1874 Rüdesheimer Bischofsberg		750
1874 Liebfraumilch, Original		750
1876 Niersteiner Kranzberg		750
1878 Forster Kirchenstück		750
1876 Rauenthaler Auslese		750
„ Geisenheimer Katzenloch		750
1874 Hochheimer Dom		800
1876 Schloß-Vollradser		800
„ Rüdesheimer Berg, Auslese W.		800
1874 Östricher Dosberg		800
1880 Rüdesheimer Riesling, Originalwein		1000
1874 Markobrunner Kabinett		1000
1865 Deidesheimer Hofstück		1000
1874 Neroberger Auslese		1200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
1868 Scharlachberger Ausl.	1200
1876 Hochheimer Dompräs.	1200
1865 Forster Kirchenstück .	1200
1846 Rüdesheimer Berg, Auslese W.	1200
1874 Rüdesheimer Riesling, Auslese	1200
1876 Johannisberger Kab., Schloßfüllung	1500
1880 Rüdesheimer Rottland, Auslese	1500
1834 Steinberger Kab. W. .	1500
1868 Markobrunner Auslese	1600
„ Hochheimer Domdech.	1600
1875 Johannisberger Kab. Schloßfüllung	1600
1880 dgl. „	1600
1868 Rauenthaler Berg, Auslese W.	1800
1862 Hochheimer, blaue Kapsel-Auslese W.	2000
„ Markobrunner »Braut« Auslese	2000
„ Hochheimer Dompräsenz R.	2000
1868 Johannisberger Kabinett C	2000
1876 Markobrunner Auslese C. w.	2000
1862 Steinberger Kab. R. .	2000
1775 Rüdesheimer Kellerei des Herzogs v. Anhalt	2000
1811 Rüdesheimer Berg, Auslese W.	2000
1868 Steinberger Kabinett, Auslese, a. d. Kellerei des Herzogs Adolf von Nassau	2400
1876 Rüdesheimer Berg, feinste Auslese, Kgl. preuß. Domänen-Kellerei, Monopol .	2400
1862 Rüdesheimer Berg, Auslese	2500
1868 Johannisberger Kabinett D	2500
1870 Rüdesheimer Rottland, feinste Auslese	2500
1862 Geisenheimer Rothenberg, Auslese Dr.	3000
1859 Geisenheimer Rothenberg, Auslese D.	5000
1868 Johannisberger Kabinett, aus der Hofkellerei des Fürsten Metternich .	3000
1846 Markobrunner Auslese, Goldkapsel W.	3600
1728 Rüdesheimer Berg, Auslese W.	3600
1862 Steinberger Kabinett, feinste Auslese	4000
1868 Rauenthaler Berg, feinste Auslese W.	4000
1862 Rüdesheimer Hinterhaus, feinste Auslese W.	4000
1859 Geisenheimer Rothenberg, feinste Auslese W.	4000
1868 Rüdesheimer Berg, Kabinett, allerfeinste Auslese, Ehrentrank Sr. Maj. des Kaisers	5000
1865 Forster Jesuitengarten, feinste Ausl., König-Wilhelm-Wein. . .	5000
1653 Rüdesh. Berg Rottland, a. d. Rathaus-Keller, genannt die »Bremer Rose«	5000

½ Flaschen:

1875 Rüdesheimer Berg Orléans, Auslese . .	500
1868 Rüdesheimer Auslese .	600
1859 Scharlachberger Kab. .	700
1868 Rauenthaler Berg . .	700
„ Rüdesheimer Bienengarten, Ausl. .	750
„ Rauenthaler Berg „ .	900
1862 Hochheimer Dom „ .	1000
„ Markobrunner Auslese, »Braut«	1000
1868 Rüdesheimer, feinste Auslese	2000
1880 Aßmannshäuser . . .	600
1874 „ Spätrot, Orig.	700
1874 Aßmannshäuser Ausl., Originalwein	800
1868 Alter Steinwein in Bocksbeutel, a. d. Hofkellerei Würzburg .	1200

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Mosel- und Saarweine.

	ℳ
Brauneberger	250*
Grünhäuser	250
Piesporter	300*
Josephshöfer	300*
Thiergartener	400*
Stephansberger	500
Halsberger	600*
Neuberger Auslese	800*
1884 Bocksteiner	800
1878 Bernkasteler Doktor	800
1876 Scharzhofberger Ausstich	800
„ Josephshöfer, Original	900
„ Brauneberger, Auslese	1000
1884 Herrenberger Zuckerberger von Mohr	1000
1874 Piesporter Auslese	1000
1876 Trarbacher Schloßberg	1000
1884 Scharzhofberger Domcrescenz	1400
1874 Zeltinger Schloßberg	1500
„ Ohligsberger Auslese, feinstes Faß	1500

Französische Weissweine.

Haut-Sauternes	400*
Haut-Graves	400*
1880 Haut-Preignac	600
1839 Haut-Bommes	1000
1880 Chât.-Latour-Blanche	1000
1875 „ „ „	1200
1880 „ -d'Yquem, Schloßabfüllung	1400
1874 „ -d'Yquem »Tête«, Schloßabfüllung	1500
„ „ -Latour-Blanche	1500
1869 „ -d'Yquem, Schloßabfüllung	2400

Burgunder-Weine.

Mâcon	400
Nuits	500*
Volnay	600
Beaune	600
1880 Chambertin	800*
„ Pommard, Tête de cuvée	800
1878 Corton	900
1858 Romanée	1200
1874 Richebourg, Orig.-Abz.	1800
„ Clos de Vougeot, Orig.	1800
1874 Romanée-Conti, Original-Abzug	2400
„ Chambertin, grand vin, Original-Abzug	2400
Chablis	500*
Feiner alter Chablis-la-Moutonne, Original	800
Meursault, Original-Abzug	900
1874 Montrachet	1000
1865 „	1200

Ungar-Weine.

Szamorodnier, ½ Liter-Flasche, und Hegyaljaer	300
Süßer Oberungar	400
Herber „	400
Ofener Ausbruch rot	450
Ruszter Ausbruch	600
Feiner alter Oberungar, herb	800
1848 Badacsonyer Originalw.	800
1846 Mild gezehrter Tokayer	1000
1848 Tokayer, Original, weißer Lack	1000
1846 Gezehrter Tokayer Ausbruch	1200
1868 Feinster Tokayer Orig.	1500
1862 Feiner herber Tokayer Original	1500
1857 Fein mild gezehrter Tokayer	1800
1846 Süßer Tokayer Ausbr.	1800

Champagner-Weine.

Deutz & Geldermann, grand vin sec	1200
Deutz & Geldermann cabinet	1100*
Louis Roederer, grand vin sec	1300
Louis Roederer, carte blanche	1200*
Louis Roederer, oeil de perdrix	1200
Moët & Chandon, grand vin impérial	1300
Moët & Chandon, crémant rosé	1200*
Moët & Chandon, vin blanc	1100*
Pommery & Gréno, grand vin extra sec	1400
Pommery & Gréno, vin sec	1300*

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Heidsieck & Cie., grand vin impérial	1400
Heidsieck & Cie., vin sec	1200
„ „ monopole	1200
„ „ „ dry	1300*
Vve. Clicquot-Ponsardin, England	1300
Vve. Clicquot-Ponsardin	1200*
G. H. Mumm & Cie., extra dry	1200*
Jules Mumm & Cie., extra dry	1200
F. Bumiller, médaille d'or	1100
Koch fils, goutte d'or	1100
H. Piper & Cie., grand vin, carte blanche	1100
St.-Marceaux & Cie., dry imperial	1200
St.-Marceaux & Cie., carte blanche	1100*
M. Sutaine & Cie.	1100
Delbeck & Cie.	1100
Charles Farre, grand vin cabinet	1100
J. Bollinger »Berggeist«	1100
Ayala & Cie., grand vin	1200
Ernest Irroy & Cie., grand vin sec	1200
Boom & Cie., carte blanche	1000
Verdelot crémant	1050
L. Gondelle, Union Club sec	1100
Charles Heidsieck, Premium dry	1100
Perrier-Jouët & Cie., grand vin	1200
Schreider vom Hause Louis Roederer	1100

Deutsche Schaumweine.

Hochheimer Deutscher Kaiserwein	700
Hochheimer Preußenwein	700*
Geisenheimer Kaiser-Blume	750
Vorwärts (Deinhardt & Co. Koblenz)	800
Rheingold (Söhnlein & Co. Schierstein)	800
Mosel, moussierender Sekt, Extra-Qualität	700
Matheus Müller Kab., sec	900
Loreleisekt	650*

Moussierende Burgunder-Weine.

St.-Péray mousseux, Labaume, grand vin	1050*
St.-Péray, grand vin extra, d'Étienne	1100
St.-Romanée mousseux, Labaume	1150
St.-Péray, Auguste Billerey	1050
Montrachet mousseux, sec, Auguste Billerey	1100
Grand vin Nuits mousseux	1100
Clos de Vougeot mousseux, grand vin	1200

Verschiedene Weine.

Marsala	400
Weißer Portwein	500
Alter „	600
1872 alter „	800
Extra alter Portwein, weißer Lack	1000
1851 Vino de Porto	1200*
1847 Alter feiner Portwein, extra supérieur	1500*
1842 Alter feiner Portwein	1800
1834 Feinster Portwein	2000
Old Sherry	500
„ „ extra	600
Pale Sherry	600
1839 Ganz alter Sherry	1000
1842 Feiner Sherry	1500
1834 Old Sherry, extrafein, schwarze Etikette	1800
Dry Madeira	600
Old dry Madeira	700
Dry Madeira superior, old	1000
Extra dry Madeira old	1200
1834 Feiner alter dry Madeira	1500
1842 Madeira, Orig.-Abzug	1600
1822 Extra alter feinster Madeira	2000
Malaga	600
Extrafeiner alter Malaga	750
Vöslauer Auslese vom Südbahn-Schneider	450
Muskatwein Frontignac	600
Cap-Constantia, herb u. süß	600
Lacrimae Christi	800
1882 Clos Marathon, Original	900
1883 dgl. dgl.	900

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

	ℳ
Extrafeiner alter dry Malvasier	1000
1847 Cap-Constantia . . .	1000
1828 „ „ . . .	1800

Cognac.

A. C. Meukow & Cie., vieux	600
dgl. extrafein	800
Martell & Cie., fine Champ.	900
1865 Cognac „ „	1200
1858 „ extra „ „ Louis Salignac	1800
1842 Alter feinster Cognac von Meukow	2000
1848 Cognac fine Champ., J. Prunier & Cie.	2000
1834 Alter feinster Champagner-Cognac	2400
„ Alter feinster Original-Meukow	2400
„ Alter feinster Original-Curlier frères	2400
„ Alter Hennessy & Cie.	2400
Punschextrakt, extrafein .	450
Feiner Jamaikarum . . .	600
Alter feiner Arac de Goa .	600
Vermut vino de Franzesco Cinzano	600
Schwed. Punsch Caloric .	600
Alter extrafeiner Rum . .	1000

Liköre und Cognacs.

	Glas.
Curaçao orange dubbelt, Fockink	75
dgl. groen dubbelt „	75
dgl. witt „ „	75
Cherry-brandy	75
Anisette	75
Stockmannshofer Pomeranzen-Likör No. 00	75

	ℳ
Benediktiner	75
Chartreuse verte	75
„ jaune	75
Crème de cacao à la vanille	75
Werder-Likör	75
Crème de rose	75
„ „ vanille	75
„ „ mocca	75
„ „ menthe	75
„ „ thé	75
Curaçao triple-sec	75
Elixir de Spa	75
Mandarinen-Likör	75
Maraschino di Zara . . .	75
Cherry-Cordial	75
Russischer Allasch	60
Eckauer Kümmel No. 00 . .	60
Angostura-Bitter, Dr. Siegert	60
Danziger Kurfürstlicher Magenbitter	60
Kirschwasser, ganz altes . .	50
Absinthe, Bouvier frères, Neuchâtel	60
Irish whiskey	60
Getreide-Kümmel (Gilka) .	50
1 Cognac alter Meukow . .	50
1 „ fine Champagne, Salignac	100
1842 Meukow, fine Champ.	125
1834 „ „ „	150
1848 Prunier „ „	150
1834 F. Courvoisier & Curlier	150
Schwedischer Branntwein .	60
Russischer „	50
1 Glas Portwein	75
1 „ Sherry	75
1 „ Madeira	75
1 Flasche pale ale	100
1 „ Porter	100

42) Savoy Hotel in London.

	½ bottle s. d.
Sherry.	
Dry, pale (from the wood)	4 0
Oloroso, fine old	6 0
Old, pale (a soft wine)	7 0
Amontillado, old bottled	8 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		s.	d.
Brown, East-India		9	0
„ old rich		12	0
Gog, very choice dry	vintage 1815	20	0
Magog, very choice rich	„ „	20	0
Solera, very old (from the late Duc de Montpensier)		10	0
Amoroso (rarety)	1818	16	0

Madeira.

Madeira, dry		10	0
Bual, very old		12	0
Malmsey		12	0

Port.

Port, light old (from the wood)		5	6
Fine crusted medium dry		8	0
Feuerheerd's Commendador (old matured in wood)		8	0
Old Port (L. & H.) very dry		9	0
Dow's old Port (L. & H.)		10	0
Old Port (L. & H.)		14	0
Dow's old Port, T., bottled in England		15	0
Feuerheerd's Port, dry, bottled 1874	1870	12	0
Sandeman's very fine old Port	„	16	0
Finest old Port	1847	25	0
Croft's old Port, 40 years in wood	1853	12	0
White Port, R.	1863	10	0

Rhine Wines.

Riesling Jungbluth	1887	4	0
Niersteiner		4	0
Forster Auslese (from Frankfurter Hof-cellar)	1886	6	0
Hochheimer (from Frankfurter Hof-cellar)	1889	6	0
Geisenheimer		6	0
Nuremberger Hof (Freiherr von Knoop)	1886	8	0
Liebfraumilch	1884	8	0
Liebfraumilch (A. & F.)	1889	7	6
Deidesheimer Auslese	1884	9	0
Markobrunner Auslese	„	10	0
Steinwein »Zum heiligen Geist«, Bocksbeutel		12	0
Winkeler Hasensprung		12	0
Steinberg Cabinet	1884	16	0
Schloß Johannisberg, Cabinet wine (Prince Metternich's estate)	1874	30	0
Nuremberger Hof Auslese	„	20	0
Rauenthaler	1883	10	0
„ Auslese		10	0
„ Berg, Ausbruch	1862	40	0
Castle Sommerbergerhöfer (Count Hatzfeld's estato)	1889	9	0
„ „ specially selected grapes (Hatzfeld)	„	14	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Special Vintages.

		s.	d.
Schloß Johannisberger (warranted original bottling of Prince Metternich's estate)	1865	60	0
Steinberger (King of Prussia's estate)	1884	30	0
Hochheimer (Duke of Nassau's estate)	1783	30	0
Steinberger „ „ „ „	1811	40	0
Aßmannshäuser red		8	0

Still Moselle.

Zeltinger, E. S. & Co.	1893	4	0
Piesporter, E. S. & Co.	„	5	0
Scharzberger, A. & F.	„	6	0
Bernkasteler Doktor, B. & Co.		7	6
„ Feinste Auslese	1884	12	0

Sparkling Hock.

Sparkling Hock, Ehrenbreitsteiner		9	0
„ „ Rheingold		12	0
Brut sparkling Steinberger		12	0
Sparkling Johannisberger		12	0

Sparkling Moselle.

Sparkling Moselle Muscatel		8	0
„ „		9	0
„ Muscatel		10	0
Brut sparkling Scharzberger		12	0

Rhône Wines

white:

Mont d'or (Sion, valais)		4	0
Villeneuve (Clos des moînes)		4	0

red:

Côte-Rôtie		13	0
Hermitage		14	0

Bordeaux, red.

Grand Médoc	1890	3	0
Médoc supérieur	1889	3	6
Listrac	1888	4	0
St.-Estèphe	„	4	0
St.-Émilion	1891	6	0
St.-Julien	1887	5	0
Château-Talbot	1889	6	0
Pauillac	1887	6	0
Margaux	1888	6	0
Château-Rauzan-Ségla	1893	5	0
„ -Talbot	1891	5	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		s.	d.
La Couronne (cachet du château)	1891	8	0
Haut-Bailly " " "	"	10	0
Château-Duplessis		8	0
" -d'Issan (cachet du château)	1888	8	0
Pontet-Canet estampé	1889	7	0
Cantenac-Brown (cachet du château)	"	8	0
Château-Léoville Bardon, estampé	1888	7	0
" -Cantenac-Brown	"	8	0
" " " (cachet du château)	"	8	0
" -Grand-Puy-Lacoste " " "	1880	10	0
" -Cantenac-Brown " " "	1881	8	0
" -Giscours	"	10	0
" -Cantenac-Brown (cachet du château)	1881	8	0
" -Lestage	"	7	0
" -Batailley (cachet du château)	Pints only 1879	5	6
" -Latour " " "	"	14	0

Magnums 1893-1891:

		Magnum.	
La Couronne (cachet du château)	1891	15	0
Haut-Bailly " " "	"	20	0
Léoville-Poyferré " " "	"	16	0
Château-Rauzan-Ségla	1893	12	0

Vintage 1878:

	bottle.	
Château-du-Tertre, M. C.	8	0
" -Dauzac	8	0
" -Belle-Vue monopole	10	0
" -Calon-Ségur	10	0
" -Cos-d'Estournel	12	0
" -Léoville-Lascases (cachet du château)	14	0
" -Giscours	14	0
" -Cos-d'Estournel (cachet du château)	15	0
" -Léoville-Poyferré, grand vin (cachet du château)	15	0
" -Lafite (cachet du château)	14	0
" -Palmer	14	0
" -Branaire-Duluc-Ducru (cachet du château)	14	0
" -Malescot-St.-Exupéry	16	0
" -Haut-Bailly	20	0
" -Latour	20	0

Special Magnums.—Vintage 1878:

	Magnum.	
Château-Malescot-St.-Exupéry	40	0
" -Palmer (cachet du château)	40	0
" -Cantenac-Brown (cachet du château)	40	0
" -Giscours (cachet du château)	40	0
" -Lascombes " " "	40	0

Vintage 1877:

	bottle.	
Château-Tronquay-Lalande	10	0
" -Gruaud-Larose (cachet du château)	14	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		s. d.
Château-Branaire-Ducru (cachet du château)		14 0
„ -Pontet-Canet	Pints only	5 6
„ -Certan 1er crû, Pomerol, St.-Émilion		18 0
„ -Cos-d'Estournel (H. & Co.)		14 0

Vintage 1875:

	bottle.
Château-Citran	12 0
„ -Pape-Clément	20 0
„ -Mouton-Rothschild	30 0
„ -Rauzan-Ségla (H.)	20 0
„ -Branaire-Duluc-Ducru estampé	21 0
„ -Lafite (cachet du château)	25 0
„ -Léoville-Poyferré	20 0
„ -Latour (cachet du château) grand vin, M. C.	30 0
„ -Durfort-Vivens-Margaux	20 0

Special Magnums. Vintage 1875:

	Magnum.
Château-Cos-d'Estournel (cachet du château)	70 0
„ -d'Issan, a remarkable vintage	70 0
„ -Mouton-Rothschild	80 0
„ -Latour, grand vin	80 0
„ -Lafite „ „ estampé	80 0

Vintage 1874:

	bottle.
Château-Sivaillan estampé	15 0
„ -Duhart-Milon	12 0
„ -Ducasse-Grand-Puy estampé	15 0
„ -Ducru-Beaucaillou	14 0
„ -Branaire-Ducru estampé	15 0
„ -Léoville-Poyferré, grand vin (cachet du château)	20 0
„ -Palmer-Margaux	21 0
„ -Cantenac-Brown (cachet du château)	20 0

Magnum 1874:

	Magnum.
Château-Rauzan-Ségla	60 0

Vintage 1871:

Château-Palmer-Margaux	20 0
„ -Lafite, grand vin (cachet du château)	25 0
„ -Mouton-Rothschild, grand vin	25 0

Vintage 1869:

Château-Grand-Puy-Lacoste	20 0

Vintage 1868:

Château-Latour, grand vin	20 0

Magnum 1862:

	Magnum
Château-Mouton Rothschild (cachet du château)	80

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		bottle. s. d.
Bordeaux, white.		
Graves		4 0
Barsac		5 0
Château-Cérans		7 0
Haut-Sauternes, supérieur, M. C.		8 0
„ „ M. C.		16 0
Château-d'Yquem, vin sec		12 0
„ „		16 0
„ „ grand vin, grand Ier crû, cachet du château (The tonneau was sold in 1859 for 10 000 fcs.)		
Château-Coutet (grand Ier crû) S. & Co.		25 0
Burgundy, red.		bottle.
(Beaujolais) (Fleury)		3 0
Beaune, L. & Cie.	1891	4 0
Volnay		6 0
Pommard		8 0
Savigny, L. D.	1888	9 0
Richebourg, L. H.	1885	12 0
Corton supérieur, L. & H.	„	10 0
Richebourg	1884	12 0
Chambertin	„	16 0
„ L. H.	1878	18 0
Clos de Vougeot	1881	18 0
Romanée-Conti, P.	„	20 0
„ L. H.	„	20 0
Chambertin, L. H.	1877	25 0
„ a remarkable wine	1881	25 0
Mussigny, a very fine wine	1877	25 0
Burgundy, white.		
Chablis supérieur		4 0
„ la Moutonne		7 6
Meursault	1881	9 0
Montrachet	1870	14 0
Sparkling Burgundy		10 0
Champagnes.		
Vve. Clicquot-Ponsardin—		
„ dry	1892	11 0
„ brut white	„	14 0
„ carte blanche rich	„	16 0
„ carte d'or, vin brut rosé	1889	18 0
„ „ „ „ blanc	„	18 0
„ dry England	„	18 0
„ „ „	1884	21 0
„ „ „ special cuvée	1880	21 0
		Magnum.
„ „ „	1889	40 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

			bottle. s. d.
Pommery & Gréno—			
„	extra sec	1892	14 0
„	vin nature	„	14 0
„	extra sec	1889	18 0
„	vin brut	„	18 0
„	extra sec	1884	21 0
„	vin brut	„	22 0
„	„ „ and extra sec	1874	40 0
			Magnum.
„	extra sec	1892	30 0
„	vin nature	„	30 0
„	extra sec	1889	40 0
Perrier Jouët & Cie.—			bottle.
„	extra quality, extra dry	1892	14 0
„	„ „ brut	„	14 0
„	„ „ extra dry	1889	15 0
„	cuvée à vin brut	„	15 0
„	extra quality, extra dry	1884	21 0
„	„ „ brut	„	21 0
„	reserved cuvée	1880	28 0
„	„ „ extra quality	1878	25 0
„	„ „ „ „ extra dry	1874	40 0
			Magnum.
„	extra quality extra dry	1892	30 0
„	„ „ brut	„	30 0
„	„ „ extra dry	1889	30 0
„	cuvée à vin, brut	„	30 0
„	extra quality, brut	1884	60 0
Jules Mumm & Cie.—			
„	extra dry	1893	13 0
„	„ „	1889	14 0
„	„ „	1880	21 0
			Magnum.
„	„ „	1893	26 0
„	„ „	1889	25 0
Ruinart Père & Fils—			bottle.
„	vin brut	1892	13 0
„	carte anglaise	„	13 0
„	vin brut, cuvée spéciale	1889	14 0
„	carte anglaise	„	14 0
			Magnum.
„	vin brut	1892	26 0
„	carte anglaise	„	26 0
„	vin brut, special cuvée	1889	28 0
„	carte anglaise	„	28 0
„	vin brut	1884	40 0
Piper-Heidsieck—			bottle.
„	très sec	1892	12 0
„	brut	„	12 0
„	très sec	1889	13 0
„	brut	„	13 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

			s.	d.
Piper-Heidsieck—				
„	très sec, Barton & Co.	1889	14	0
			Magnum.	
„	„ „	1892	25	0
„	brut	„	25	0
„	très sec, Barton & Co., cuvée B	1889	28	0
Laurent Perrier—			bottle.	
„	grand vin »Sans Sucre«	1892	12	0
„	„ „ „ „	1889	13	0
„	„ „ „ „	1884	16	0
			Magnum.	
„	„ „ „ „	1892	25	0
„	„ „ „ „	1889	28	0
Louis Roederer—			bottle.	
„	carte blanche, goût français		13	0
„	brut cuvée E	1892	12	0
„	cuvée exceptionelle	„	14	0
„	extra dry	1889	13	0
„	brut	„	13	0
„	special cuvée, extra dry	1884		
„	„ brut	„		
„	Res. Gt. Brit. dry	„	16	0
„	„ „ „ „	1880	20	0
			Magnum.	
„	brut cuvée E	1892	25	0
„	cuvée exceptionelle	„	28	0
St.-Marceaux & Cie.—			bottle.	
„	very dry	1889	14	0
„	brut	„	14	0
„	rosé	1887	12	0
„	very dry	1884		
„	vin brut	„	20	0
			Magnum.	
„	very dry	1889	28	0
„	brut	„	28	0
„	very dry	1884	36	0
Giesler & Cie.—			bottle.	
„	superior	1889	14	0
„	special cuvée brut	1880	21	0
			Magnum.	
„	extra superior dry magnum	1880	60	0
Ayala & Cie.—			bottle.	
„	extra quality brut	1892	13	0
„	„ „ extra dry	1889	14	0
„	„ „ „ „	1884	18	0
			jerobo'ms.	
„	extra dry	1889	60	0
			Magnum.	
„	extra quality brut	1892	26	0
„	„ „ extra dry	1889	28	0
Moët & Chandon—			Magnum.	
„	dry imperial cuvée 1714	1884	70	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		bottle. s. d.
Duc de Montebello—		
„ cuvée extra, maximum sec	1892	13 0
„ „ „ „ „	1889	14 0
„ „ „ „ „	1884	
		Magnum.
„ „ „ „ „	1892	26 0
„ „ „ „ „	1889	28 0
„ „ „ „ „	1885	28 0
		bottle.
Lanson Père & Fils—		
„ extra quality, extra dry	1892	13 0
„ „ „ brut	1889	
„ „ „ extra dry	„	14 0
„ „ „ „ „	1884	
		Magnum.
„ „ „ „ „	1892	26 0
„ „ „ brut	1889	28 0
„ „ „ extra dry	„	28 0
		bottle.
Pfungst Frères & Cie.—		
„ carte d'or, special cuvée, extra sec	1892	13 0
„ „ „ „ „ „ „	1889	14 0
„ „ „ brut special	„	14 0
		Magnum.
„ „ „ special cuvée, extra sec	1892	26 0
„ „ „ „ „ „ „	1889	28 0
„ „ „ brut special	„	28 0
		bottle.
Moët & Chandon—		
„ dry imperial, special cuvée 6	1889	16 0
„ „ „ cuvée 36	„	16 0
„ „ „ „ 4	1884	23 0
„ „ „ „ 1714	„	30 0
„ royal imperial „ 100	1880	30 0
		Magnum.
„ dry „ special cuvée 6	1889	34 0
„ „ „ cuvée 4	1884	50 0
„ „ „ „ 1714	„	70 0
		bottle.
Deutz & Geldermann, Gold Lack—		
„ extra sec	1889	14 0
„ vin brut	„	14 0
„ extra dry	1887	14 0
„ „ sec	1884	18 0
		Magnum.
„ „ „	1889	28 0
„ vin brut	„	28 0
„ extra sec	1884	36 0
Special:		
Double magnums, Deutz & Geldermann	1884	100 0
Moët & Chandon, cuvée 6, imperial pints	1889	13 0
		bottle.
G. H. Mumm & Cie.—		
„ extra dry	1892	12 0
„ „ „ cuvée 65	1889	14 0
		Magnum.
„ „ „	1892	25 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

			bottle. s. d.
Dagonet & Fils—			
„	extra superior, brut, Barton cuvée	1892	14 0
			Magnum.
„ „ „ „ „ „		„	28 0
Heidsieck dry Monopole—			bottle.
„	dry monopole	1889	18 0
„ „ „		1884	
„ „ „		1880	21 0
			Magnum.
„ „ „		1889	34 0
R. Bollinger & Co.—			bottle.
„	extra quality, extra dry, cuvée J.	1892	13 0
„ „ „ „ „ „	MV.	1889	14 0
„ „ „	brut pints only	„	7 6
„	very dry	1885	16 0
			Magnum.
„	extra quality, extra dry, cuvée J.	1892	26 0
„ „ „	brut	1889	28 0
Perinet & Fils, Reims—			bottle.
„	cuvée réservée, extra sec	1892	12 0
„ „ „ „ „		1889	13 0
„	extra sec	1880	20 0
			Magnum.
„	cuvée réservée extra sec	1892	25 0
„ „ „ „ „		1889	26 0
Pol Roger & Cie.—			bottle.
„	cuvée de réserve, U & T	1889	15 0
„ „ „ „	O	1884	18 0
„ „ „ „	N	„	20 0
			Magnum.
„ „ „ „	U & T	1889	32 0
„ „ „ „	extra dry	1880	50 0
George Goulet—			bottle.
„	extra dry	1889	14 0
„	brut	„	14 0
			Magnum.
„ „		„	30 0
Ernest Irroy & Cie.			bottle.
„	carte d'or, extra sec	1892	13 0
„ „ „ „	quality brut	„	13 0
„ „ „ „	sec	1889	14 0
			Magnum.
„ „ „ „ „		1892	26 0
„ „ „ „	quality brut	„	26 0
„ „ „ „	sec	1889	28 0
De Lossy & Cie. (Holden)—			bottle.
„	special cuvée, extra sec	1884	18 0
Wachter & Cie.—			
„	royal charter	1893	13 0
„ „ „	extra dry or brut	1889	14 0
„ „ „ „ „		1887	12 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		Magnum s. d.
Wachter & Cie.—		
„ royal charter	1893	26 0
		bottle.
Desbordes & Fils—		
„ extra dry	1892	12 0
„ „ „	1889	14 0
„ „ „	1884	16 0
		Magnum.
„ „ „	1892	25 0
„ „ „	1889	28 0
		bottle.
Duval-Pougeoise—		
„ extra quality brut	1892	12 0
„ „ „ „	1889	13 0
		bottle.
Duminy & Cie.—		
„ extra quality, extra dry	1892	12 0
„ „ „ brut	„	12 0
„ „ „ extra dry	1885	14 0
„ „ „ „ „	1889	13 0
		Magnum.
„ extra quality, extra dry	1892	25 0
„ „ „ brut	„	25 0
„ „ „ extra dry	1889	25 0
		bottle.
Delbeck & Cie.—		
„ extra reserve, extra sec	1892	12 0
„ „ „ vin brut	„	12 0
		Magnum.
„ „ „ extra sec	„	25 0
„ „ „ vin brut	„	25 0
		bottle.
Doyen & Cie.—		
„ extra quality, extra sec or brut	1893	12 0

Divers.

Dauzac mousseux, vin brut nature, N. Johnston, Bordeaux	1893	8 0
Le Saumurois, vin brut, Maison Bouvet	1889	8 0
Gallia & Cie., extra sec, grand vin impérial, special cuvée	„	13 0
„ brut Majesty, cuvée de réserve	„	13 0
„ extra sec, brut	1884	14 0
Charles Heidsieck, extra quality, England, dry	1889	13 0
„ „ „ „ „ pints only	1887	7 6
Grammont, extra superior dry	1884	14 0
Vve. Théophile Roederer & Cie.—		
„ extra reserve cuvée	1889	13 0
„ „ „ „	1884	16 0

Italian Wine, red.

	bottle.
Valtellina	2 6
Chianti (Fiaschetti)	4 6
Barolo (Fontana Fredda)	4 6
Lacrimae Christi	4 6
Perla di Sassella (Valtellina)	8 0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

White.

	s.	d.
Capri	4	0
Lacrimae Christi	4	6

Marsala.

Pale dry, superior sec	5	0
Vieux supérieur	6	0

Austrian & Hungarian Wines.

Villany	1886	5	0
Tokay dry	1868	10	0
„ imperial crown wine	1875	20	0

Grandes Champagnes et vieux Cognacs.

		per glass.	
Bignon grande Champagne (a curiosity)	1800	3	6
Boulestin & Cie., cognac	1820	3	0
Grande champagne, specially selected by the Savoy Hotel Co. Sold and bottled by Denis, Mounié & Cie.	1830	2	6
Grande champagne, specially selected for the Savoy Hotel (Dénis, Mounié & Cie.)	1865	2	0
Très vieux cognac, very fine Champagne. Lestapis & Cie.		2	6
Bisquit's »Savoy«, grande fine Champagne	1834	3	0
Grande fine Champagne (provenant des caves du comte de l'Estrange)		2	6
Très vieux cognac, grande fine Champagne, specially selected for the Savoy Restaurant		2	0
Private stock, S. & S.	1848	2	0
Otard Dupuy, V. S. fine Champagne	1820	2	0
Grande Champagne, E. W.	1858	2	0
Jas. Hennessy & Cie., fine Champagne	1865	2	0
Old pale brandy, L.		1	0
Very old brandy, W. H. T.		1	6
Jas. Hennessy & Cie., cognac		1	0
Pale brandy, T.		1	0
Exshaw's brandy		2	6
*** Florio-brandy		1	6
Dewar's Perth whiskey (by royal warrant)		1	0
The antiquary blend, old Scotch whiskey, J. & W. Hardie		1	0
Whiskey, old liqueur, 10 years old, W. H. T.		1	0
„ Irish, J. Jameson & Son, C. O. M. special, 9 years old		1	0
T. & W. glen whiskey liqueur		1	0
Whiskey, old Saratoga, pure rye whiskey, 12 years old		1	0
„ »old hermitage Bourbon«		1	0
„ „ „ rye		1	0
Gin, very old		1	0
Chartreuse, yellow, from the monastery		1	0
„ green		1	0
Bénédictine, from the monastery		1	0
Geneva de Kuyper		1	0
„ „ „ Schiedam		1	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

		s.	d.
Jamaica rum		1	0
Raspail		1	0
Curaçao triple sec		1	0
Canadian club whiskey		1	0
Queen's liqueur wiskey, 21 years old		1	6
Old curio whiskey, 20 years old		1	0
Curaçao »grand Marmier«, extra dry		1	6
Crème de menthe, white		1	0
„ „ „ green, glaciale		1	0
Curaçao, orange & white, very dry, W. F.		1	0
Cherry-brandy, W. F.		1	0
Peach-brandy		1	0
Cherry cordial (Hering's)		1	0
Anisette, W. F.		1	0
„ Marie Brizart & Cie., sweet		1	0
„ „ „ „ dry		1	0
Milk-punch	bottle	6	0
Kirsch Clérin		1	0
Maraschino di Zara		1	0
Absinthe »Pernod«		1	0
Vermout, Italian		1	0
„ French		1	0
Stomach-Bitter	bottle	15	0
Amer Picon		1	0
Angostura-Bitter	bottle	12	0
Orange- „	„	6	0
Peach- „	„	10	0
Khoosch- „	„	8	0
Dennler- „		1	0
Geneva, Bols		1	0
Kirsch (de la Fôret noire)		1	6

Russes, Turques, etc.

Crème de cumin, cristallisée	1	0
Allasch	1	0
Kümmel, 0	1	0
„ 00	1	0
Wodka assortis	1	0
Raki	1	0

Beers.

	bottle.	
Ind, Coope & Co.'s Burton pale ale, finest quality	2	0
„ „ „ „ „ „ „ „ stout	2	0
Loewenbräu, Munich	1	6
Allsopp & Sons	2	0
Bass & Co.	2	0
Lagerbeer, Tottenham brewery	1	6
Guiness stout	2	0

(Fortsetzung auf nächster Seite.)

Mineral Waters.	s. d.
Rubino healing springs, natural Lithia water	1 6
Johannis	1 0
Apollinaris	1 6
Selzer (Schweppe's)	0 6
Soda	0 6
Potass	0 6
Lemonade	0 6
Ginger Beer	0 6
„ Ale dry	0 6
Lithia, Hooper, Struve & Co.	0 6
Siphons „ „ „	1 0
Contrexeville	1 6
Vichy	2 6
St.-Galmier	1 6
Vals	1 6
Thonon-Les-Bains	1 6
Selters (Nassau) in stone bottles	2 0
Gießhübler	2 0
Friedrichshall	1 6
Malvern waters	1 6
Reginaris . . . . . pints only	2 0

Divers.	glass.
Groseille and grenadine	1 0
Orgeat and gomme	1 0
Crème de cassis	1 0
„ „ prunelle	1 0
„ d'Angélique	1 0
„ de vanille	1 0

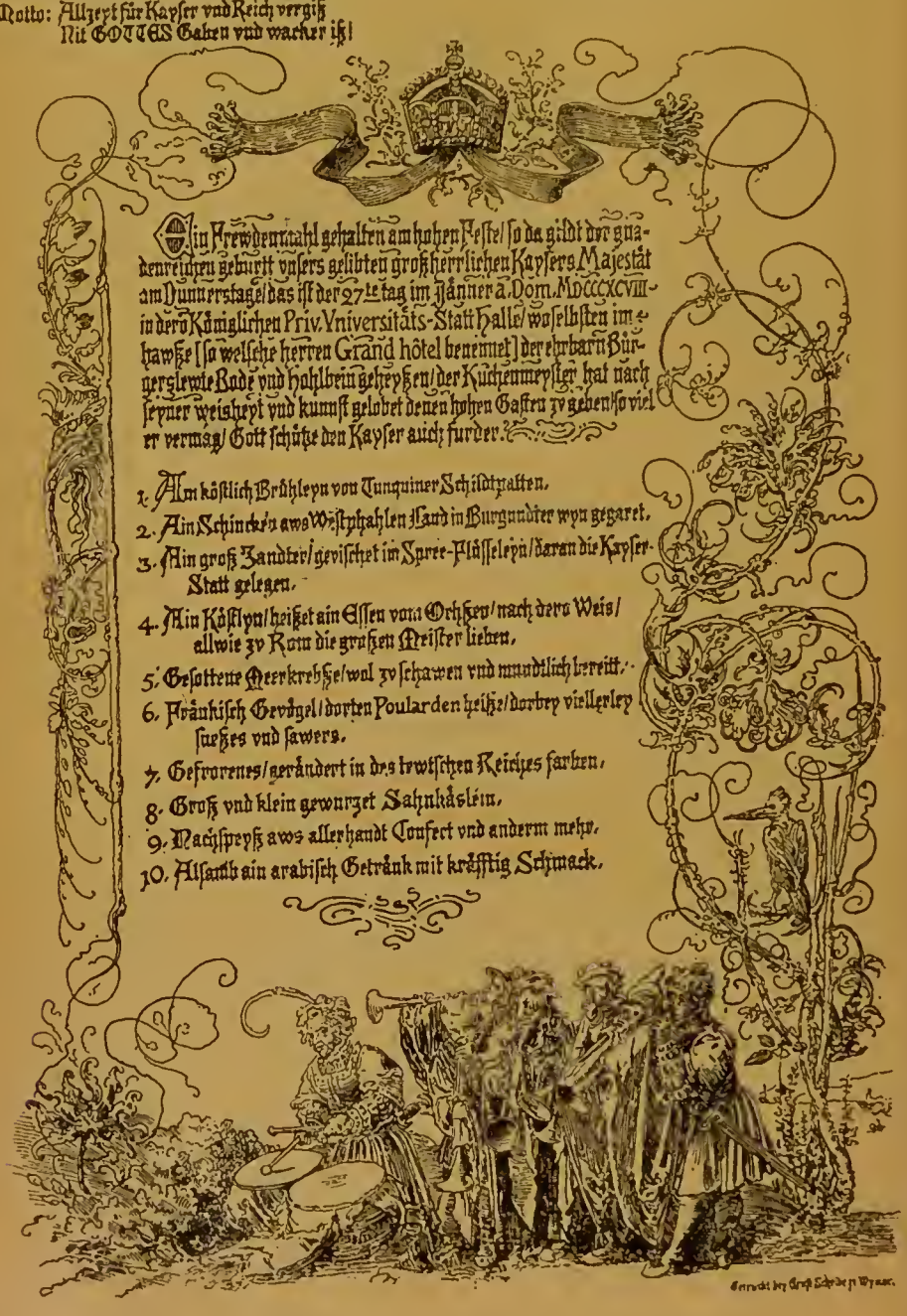
Cigarettes.	each
La Futura, A (extra large)	2d.
"Laurens" égyptiennes (large), in box, specially selected, at 9d.	—
"Laurens" grand format	2d.
Opera	2d.
Richmond, straight cut, 9d. per box of 10	—
Richmond, Gems, 9d. per box of 10	—
Savory (Special), gold tipped, in small boxes of 6 each 1/- per box	2d.
Savory, gold tipped, in boxes of 25	2d.
Savory in large boxes of 100 each	2d.
Savory (Ladies' Special)	2d.
Sub Rosa (from Sullivan & Co.)	2d.
A'Ala Turkish Régie in boxes of 25	2d.
Harem	1d.
Russians (box of 100)	1d.

Wholesale prices for quantities.

Altdeutsche Tafel-Karte

(in verkleinertem Maßstabe).

Aus Anlaß des Geburtstags Sr. Maj. des deutschen Kaisers Wilhelms II. veranstaltet von Juristen im Grand Hôtel (H. Hohlbein) in Halle a/d. Saale am 27. Jan. 1898. Das Original ist 23,5 : 31,5 cm groß, auf holländischem Bütten-Papier dunkelgrün und violett mit goldenen Initialen gedruckt. Es nahmen 145 Personen teil, Preis des Gedeckes (ohne Wein) 5 Mark. Die Karten sind in der Künstanstalt von Ernst Scheibe in Weimar hergestellt.



Beste Jahreszeit
für Fleisch, Wild, Geflügel und Fische.

Durch die neueren Konservierungs-Methoden, besonders in Kühl- und Gefrier-Räumen mit fast unbegrenzter Dauer der Aufbewahrung, wird eine eigentliche »Saisonzeit« fast hinfällig, wenigstens in den großen Städten, sodaß man z. B. Rebhühner das ganze Jahr haben kann. Immerhin gebührt frischem Material natürlich stets der Vorzug.

I. Fleisch vom Schlachtvieh.

	Zeit der besten Qualität:	Zeit der geringeren Qualität:
Rindfleisch	Dezember—Februar	Mai—September
Kalbfleisch	März—Juli	Juli—Februar
Hammelfleisch	Dezember—Februar	Juni—November
Sauglamm	März—Juni	Juni—Februar
Gemästetes Lamm	Dezember—Februar	April—November
Schweinefleisch	Dezember—Februar	März—Oktober

Schlachtfleisch ist zwar immer saisongemäß, doch gibt es gewisse, oben angeführte Perioden, in denen das Fleisch schmackhafter, nahrhafter und gesunder ist.

II. Wild.

	Saison:	Zeit der besten Qualität:
Rot- und Damwild	August—März	
Weibliches Rotwild	Oktober—Januar	
Weibliches Damwild	Oktober—Januar	
Elchwild	September—November	
Rehbock	Mai—März	
Weibliches Rehwild	Oktober—Dezember	
Wildschwein	Das ganze Jahr	November—Januar
Frischling (junges Wildschwein)	Mai—September	
Gemse	Juni—September	
Renntier	Dezember—Mai	Januar—Februar
Dachs	Oktober, November	
Hasen	Oktober—Februar	November u. Dezember
Stallkaninchen	Das ganze Jahr	
Hege-Kaninchen	Februar—Juni	Oktober und November
Junges Kaninchen	September—Februar	Oktober und November

III. Geflügel.

	Saison:	Zeit der besten Qualität:
Truthahn	Oktober—Februar	Dezember—Januar
Truthähnchen	Mai—September	November
Junge Gans	September—Februar	November
Ente	Juli—Februar	November—Dezember
Junge Ente	April—September	August—September
Kapaun	Das ganze Jahr	November—Dezember
Masthuhn	Das ganze Jahr	November—Dezember
Perlhuhn	Das ganze Jahr	
Hähnchen, Hühnchen (mit Korn gemästet)	September—Mai	Dezember
Junges Hähnchen	April—September	August
Masthähnchen	Oktober—März	November—Dezember
Junge Taube		Juni—Juli
Ringel-Taube	März—September	Juli—August
Schlagtaube	Das ganze Jahr	August und Oktober
Turteltaube, junge	Juli—Oktober	August—September
Auerhahn	Oktober—Juni	
Birkhahn	Oktober—Juni	
Eskimo-Brachvogel		August—September
Fasan	Oktober—Juni	Dezember
Feigen-Drossel	September—Dezember	Oktober
Haselhuhn	September—Januar	
Hochland-Wasserläufer		September—November
Kanevas-Ente	November—April	
Kiebitz, junger	September—März	Oktober—Januar
Knäckente	Oktober—Februar	Dezember
Krammetsvogel	September—Februar	Oktober—November
Krikente		August—September
Lerche	Oktober—März	Oktober—November
Mittelschnepfe	Mai und September	
Ortolan (Fettammer)	November—Februar	
Reb- oder Feldhuhn	September—März	Oktober
Regen-Pfeifer	September—März	Oktober—Januar
Schneehuhn	September—März	November
Schnepfe	Juli—April	Dezember
Schwan		Oktober
Stockente	Oktober—April	
Sumpfschnepfe (Bekassine)	Oktober—März	November
Wachtel	Juni—November	September
Waldschnepfe		September—Oktober
Wasserhuhn	Januar—April	
Wildente	August—März	November
Wildgans		August

Im allgemeinen ist das Geflügel von Anfang März bis Ende Juli am schmackhaftesten.

Eier:

	Saison:
Enten-Eier	März—September
Gänseier	Februar—März
Hühner-Eier	Das ganze Jahr
Kiebitz-Eier	Mitte März—Ende April
Krähen-Eier	April—Mai
Möwen-Eier	Ende April—Mitte Mai
Perlhuhn-Eier	Mai—Juli
Pfauen-Eier	April
Regenpfeifer-Eier	März—April
Schwaneier	April—Mai
Straußeier	Januar und Februar
Schildkröten-Eier	November und Dezember.

IV. Fische.

	Saison:	Den besten Geschmack haben sie:
Aal	Das ganze Jahr	Mai—September
Aalraupe	Das ganze Jahr	November—Dezember
Alant	Juli—Februar	Juni
Anchovis (Sardelle)		Dezember—April
Äsche	Mai—Februar	
Bachforelle	Februar—September	
Barbe	Juli—April	November—Februar
Barsch	Januar—März	August und November
Blaufelchen	Januar—Oktober	August—September
Blei (Brachse)	Juni—April	Oktober—April
Döbel (Schuppert)	Juli—April	
Dorsch	Oktober—April	
Drachenfisch	Mai—Oktober	Juni und Juli
Elritze (Bitterfisch)	Juli—April	
Ferra	Juni—Januar	August und Dezember
Flunder	Januar—April	Oktober—Dezember
Flußneunauge	Mai—März	
Forelle	Januar—September	Juni—Juli
Glattbutt	Das ganze Jahr	Juni—Oktober
Goldbrasse	Juli—Oktober	September
Hausen		November—Dezember
Hecht	Mai—Februar	August—Januar
Hering	April—Dezember	Juni und Dezember
Huchen	Juni—März	Oktober—Januar
Kabeljau	Das ganze Jahr	Oktober—April
Karausche	Juli—April	
Karpfen	Juli—April	Oktober—Januar
Kaulbarsch (Stuhre)	Juni—Februar	
Kaulkopf	Juli—März	
Kliesche (Glahrke)	Das ganze Jahr	März
Kresse (Gründling)	Mai—Februar	Juli—September
Kropffelchen	November—August	
Lachs (Salm)	Januar—Oktober	April

	Saison:	Den besten Geschmack haben sie:
Lachsforelle	März—September	Mai—Juni
Maifisch	Juni—März	
Makrele	Juni—März	November—Dezember
Maräne	Dezember—Oktober	September—Oktober
Muräne	Mai—Dezember	
Plötze	Juni—März	September—November
Queise	Mai—Oktober	Juni—Juli
Rapfen (Schied)	Juli—März	
Regenbogen-Forelle	Mai—Februar	
Renke		Juni—August
Rotbarbe	Januar—Mai	
Saibling	Januar—Oktober	Februar—August
Sander (Schiel)	Juli—März	September—Januar
Sardine	Juni—Oktober	
Schellfisch	Das ganze Jahr	Oktober—April
Schlei	Juli—April	Oktober—Januar
Schmerle	Juli—Mai	November—Januar
Schnäpel	Dezember—September	
Scholle	April—September	
Seeforelle	Januar—September	Februar—August
Seezunge	Das ganze Jahr	April—September
Steinbutt	Das ganze Jahr	Oktober—März
Stint	Mai—Februar	November
Stör	Mai—November	
Thunfisch	Mai—September	Juni
Ukelei	Juli—April	
Weißfelchen	Dezember—September	
Weißling	Das ganze Jahr	Oktober—April
Wels, Waller	Juli—April	September—April
Zärthe	Juni—April	
Schildkröte	März—September	Mai
Krabbe	Oktober—März	
Garneele	Oktober—April	
Hummer	Das ganze Jahr	April—Mai
Languste	Das ganze Jahr	April
Frosch	März—November	August—Oktober
Schnecke	Oktober—März	
Muschel	September—April	
Kaviar	Das ganze Jahr	September—Oktober

Die Saison für Seefische schwankt, weil die Laichzeit von der Witterung abhängig ist. Austern verwendet man vorzugsweise in den Monaten mit r, Krebse sollen nach alter Volksregel in den Monaten ohne r am besten sein.

Jagdzeit für Wild

in **Deutschland**, den angrenzenden Ländern **Österreichs** und in der **Schweiz.**

☞ Die Monate, in denen gejagt werden darf, sind mit den Ziffern 1 (Januar) bis 12 (Dezember), die Hälfte des folgenden Monats immer durch ½ bezeichnet.

Abkürzungen.

Hier wie bei den in alphabetischer Ordnung folgenden Wildarten geht die Reihen-Folge erst nach der Größe und Bedeutung der ersten vier Länder (Preußen, Bayern, K. Sachsen und Württemberg), bei den übrigen alphabetisch.

P = Preußen.*)
B = Bayern.
KS = Königreich Sachsen.
W = Württemberg.
A = Anhalt, Herzogtum.
B = Baden.
Birk = Birkenfeld, Fürstentum.
Bg = Braunschweig.
Cbg = Coburg, Herzogtum.
Ga = Gotha, Herzogtum.
GH = Hessen, Großherzogtum.
Hz = Hohenzollern'sche Lande.
L = Lippe (beide Fürstentümer).
Lbk = Lübeck, Fürstentum.
Mbg = Mecklenburg (beide).**)
O = Oldenburg, Herzogtum.

Rä = Reuß ältere Linie.
Rj = Reuß jüngere Linie.
GS = Sachsen, Großherzogtum.
SA = Sachsen-Altenburg.
SM = Sachsen-Meiningen.
SR = Schwarzburg-Rudolstadt.
SS = Schwarzburg-Sondershausen.
WP = Waldeck und Pyrmont.
EL = Elsaß-Lothringen.
ÖB = Böhmen.
OÖ = Oberösterreich.
ÖSg = Salzburg.
ÖS = Österr. Schlesien.
ÖT = Tirol.
ÖV = Vorarlberg.
Sz = Schweiz.

*) Preußen (ausschließlich Hohenzollern), Schaumburg-Lippe, Lübeck, Hamburg und Bremen haben die gleiche Jagdzeit. (Wir geben der Kürze halber nur Preußen an.)

**) In Mecklenburg ist für Wildgeflügel keine bestimmte Schonzeit vorgeschrieben, doch soll es »pfleglich« behandelt werden.

Auer-Hähne:

P 1—5, 9—12
B 1, 8—12
KS 1, 3—4½, 9—12
W 1—5, 7½—12
A 1—5, 9—12
Bdn 1—5, 7½—12
Birk 1, 3—5, 9—12
Bg 1—5, 9—12
Cbg 1—5, 9—12
Ga 1—5, 9—12
GH 1—5, 9—12
Mbg 1—2
Rj 1—5, 9—12
GS 1—5, 9—12
SA 1—5, 9—12
SM 1—5, 9—12
SR 1—5, 9—12
SS 1—5, 9—12
WP 1—3, 9—12
EL 1—12
ÖB 1, 3—5, 8—12
OÖ 3—5
ÖSg 1—1½, 4½—5, 9—12
OS 1—5, 9—12
ÖT 1—1½, 4½—5, 9—12
ÖV 1—1½, 4½—5, 9—12
Sz 1, 9—11½

Auer-Hennen:

P 1, 9—12
KS 1, 9—12
W 11
A 1, 9—12
Birk 1, 9—12
Bg 1, 9—12
Cbg 1, 8½—12
GH 1, 9—12
GS 1, 9—12
SS 1, 9—12
WP 1—3, 9—12
ÖB 1, 8—12

Birkhähne:

P 1—5, 9—12
B 1, 8—12
KS 1, 3—4½, 9—12
W 1—5, 7½—12
A 1—5, 9—12
Bdn 1—5, 7½—12
Birk 1, 3—5, 9—12
Bg 1—5, 9—12
Cbg 1—5, 9—12
Ga 1—5, 9—12
GH 1—5, 9—12
Lbk 1—5, 9—12
Mbg 1—2
O 3—5, 9—12
Rä 1, 9—12
Rj 1—5, 9—12
GS 1—5, 9—12
SA 1—5, 9—12
SM 1—5, 9—12
SR 1—5, 9—12
SS 1—5, 9—12
WP 1—3, 9—12
ÖB 1, 3—5, 8—12
OÖ 3—5
ÖSg 1—1½, 3½—5, 9—12
ÖS 1—5, 9—12
ÖT 1—1½, 3½—5, 9—12
OV 1—1½, 3½—5, 9—12
Sz 1, 9—11½

Birkhennen:

P 1, 9—12
KS 1, 9—12
W 11
A 1, 9—12
Birk 1, 9—12
Bg 1, 9—12
GH 9—11
Lbk 1, 9—12
Mbg 1—2
O 9—12
GS 1, 9—12
SS 1, 9—12
WP 1—3, 9—12
ÖB 1, 8—12

Dachse:

P 10—11
B 8½—12
KS 1, 9—12
W 1—12
A 10—11
Bdn 1—12
Birk 10—11
Bg 10—11
Cbg 10—11
Ga 10—11
GH 1—1½, 4½—12
Hz 1—2, 10—12
L 10—11

Lbk 10—11
Mbg 1—2, 6½—12
O 9—12
GS 10—11
SA 10—11
SM 10—11
SR 10—11
SS 10—11
OÖ 1, 10—12
ÖSg 1, 10—12

Elchwild:

P 9—12

In anderen Ländern besteht keine besondere Schonzeit dafür, jedenfalls weil es kaum vorkommen dürfte.

Enten:

P 1—3, 7—12
B 1—2, 7—12
KS 1—2½, 7—12
W 1—2½, 7—12
A 1—3, 7—12
Bdn 1—3, 7—12
Birk 1—3, 7—12
Bg 1—3, 7—12
Cbg 1—3, 7—12
Ga 1—3, 7—12
GH 1—2, 7—12
L 1—3, 7—12
Lbk 1—3, 7—12
Mbg 1—2
O 1—3, 7—12
Rä 1, 9—12
Rj 1—3, 7—12
GS 1—3, 7—12
SA 1—3, 7—12
SM 1—3, 7—12
SR 1—3, 7—12
SS 1—3, 7—12
WP 1—3, 7—12
EL 1—3, 7—12
ÖB 1, 7—12
OÖ 1—2, 6—12
ÖSg 1—2, 7—12
ÖS 1—3, 7—12
ÖT 1—3½, 8—12
ÖV 1—3½, 8—12

Fasanen-Hähne:

P 1—5, 9—12
B 1—2, 9—12
KS 1, 10—12
W 1, 7½—12
A 1—5, 10—12
Bdn 1, 7½—12
Birk 1, 3—5, 9—12
Bg 1—5, 9—12
Cbg 1—5, 9—12
Ga 1—5, 9—12
GH 1—5, 9—12
Hz 1, 7½—12
Lbk 1—5, 9—12
O 3—5, 9—12
Rj 1—5, 9—12
GS 1—5, 9—12
SA 1—5, 8½—12
SM 1, 10—12
SR 1—5, 9—12
SS 1—5, 9—12
EL 1—1½, 7½—12
OÖ 1, 8—12
ÖSg 1—1½, 9—12
ÖS 1—3, 9—12

Fasanen-Hennen:

P 1, 9—12
B 1—2, 9—12
KS 1, 10—12
W 7½—11
A 1, 10—12
Bdn 1, 7½—12
Birk 1, 3—5, 9—12
Bg 1, 9—12
Cbg 1, 9—12
Ga 1, 9—12
GH 1—5, 9—12
Hz 1, 7½—12
Lbk 1, 9—12
O 9—12
Rj 1, 9—12
GS 1, 9—12
SA 1, 8½—12
SM 1, 10—12
SR 1, 9—12
SS 1, 9—12
EL 1—1½, 7½—12
OÖ 1, 8—12
ÖSg 1—1½, 9—12
ÖS 1, 9—12

Gemsen:

B 8—11
OÖ 6½—12
ÖS 8—11½

ÖT 6½—11
ÖV 6½—11
Sz 9

Hasen:

P 1, 9—12
B 1, 8½—12
KS 1, 10—12
W 1, 10—12
A 1/I—14/I, 8½—12
Bdn 1, 9—12
Birk 1, 9—12
Bg 1, 9—12
Cbg 1, 8½—12
Ga 1, 9—12
GH 1, 9—12
Hz 1, 9—12
L 1/I—14/I, 10—12
Lbk 1, 10—12
Mbg 1, 9—12
O 10—12
Rä 1, 10—12
Rj 1, 10—12
GS 1, 9—12
SA 1, 8½—12
SM 1, 9—12
SR 1, 9—12
SS 1, 9—12
WP 1, 9—12
EL 1, 9—12
ÖB 1, 8—12
OÖ 1/I—15/I, 7½—12
ÖSg 1, 9—12
ÖS 1, 9—12
ÖT 1, 9—12
ÖV 1, 9—12
Sz 9—11½

Rebhühner (Feldhühner):

P 9—11
B 9—12
KS 9—11
W 9—11
A 9—11
Bdn 9—11
Birk 9—11
Bg 9—11
Cbg 9—11
Ga 9—11
GH 9—11
Hz 1, 7½—12
L 9—11
Lbk 9—11
Mbg 1
O 9—11
Rä 1, 9—12
Rj 9—11
GS 9—11
SA 9—11
SM 9—11
SR 9—11
SS 9—11
WP 9—12
EL 1, 9—12
ÖB 1, 8—12
OÖ 1, 8—12
ÖSg 8—11½
OS 7½—11
OT 9—11½
OV 9—11½
Sz 8—11½

Rehwild, männliches:

P 1—2, 5—12
B 1, 6—12
KS 1, 7—12
W 9½—12
A 1, 5—12
Bdn 1, 4—12
Birk 1, 5—12
Bg 1, 5—12
Cbg 1, 6—12
Ga 1, 5—12
GH 1—2, 5—12
Hz 1, 7—12
L 1—2, 5—12
Lbk 1—2, 5—12
Mbg 1—2, 8—12
O 1—2, 7—12
Rj 1—2, 5—12
GS 1, 6—12
SA 1, 6—12
SM 1, 6—12
SR 1, 6—12
SS 1, 6—12
WP 1, 6—12
EL 1, 6—12
OB 1, 5—12
OÖ 1—2, 6—12
ÖSg 6—12
ÖS 1, 5—12
ÖT 5½—12
ÖV 5½—12
Sz 9

Rehwild, weibliches:

P 9½—11½
KS 9½—11½
W 9½—11
A 9½—11½
Bdn 1, 10—12
Birk 9½—11½
Bg 9½—11½
Ga 9½—11½
GH 9½—11½
L 9½—11½
Lbk 9½—11½
Mbg 1—2, 8—12
O 10½—11½
Rj 9½—11½
GS 9½—11½
SA 9½—11½
SM 9½—11½
SR 9½—11½
SS 9½—11½
WP 9½—11½
EL 1, 9—12
OB 1, 8—12

Rot- und Damwild, männliches:

P 1—2, 7—12
B 7—9½
KS 1—2, 7—12
W 1, 6—12
A 1—2, 7—12
Bdn 1, 6—12
Birk 1, 7—12
Bg 1—12
Cbg 1, 7—12
Ga 1, 7—12
GH 1—12
Hz 7—9
Lbk 1—2, 7—12
Mbg 1—2, 8—12
O 1—2, 7—12
Rä 1, 5½—12
Rj 1—2, 7—12
GS 1, 7—12
SA 1, 7—12
SM 1, 7—12
SR 1, 7—12
SS 1, 7—12
WP 1—12
EL 1—12
OÖ 1—6, 7—10
ÖSg 7—12
ÖS 6—10
ÖT 7—9½
ÖV 7—9
Sz 9

Rot- und Damwild, weibliches:

P 9½—12
B 9½—12
KS 1—2, 9—12
W 1, 10—12
A 1, 9½—12
Bdn 1, 10—12
Birk 1, 9½—12
Bg 1—12
Cbg 1, 9—12
Ga 1, 9—12
GH 1, 9—12
Hz 10—12
Lbk 1, 9½—12
Mbg 1—2, 8—12
O 9½—12
Rä 1, 9—12
Rj 1, 9½—12
GS 1, 9—12
SA 1, 9½—12
SM 1, 9—12
SR 1, 9½—12
SS 1, 9½—12
WP 1—12
EL 1, 9—12
OSg 8½—12
OS 1, 11—12
ÖT 8½—12
ÖV 8½—12

Spießböcke von Reh-, Rot- und Damwild:

KS 1
GS 1
SA 1
SM 1
SR 1
SS 1
ÖS 1, 10—12
ÖB 1, 5—12
OSg 6—12

Schnepfen:

P 1—4, 7—12
B 1—3½, 7—12
KS 1, 3—4½, 9—12
W 1—3½, 6½—12
A 1—4, 7—12

Bdn 1—4, 7—12
Birk 1—4, 7—12
Bg 1—4, 7—12
Cbg 1—4, 7—12
Ga 1—4, 7—12
GH 1—4, 7—12
Hz 1—12
L 1—4, 7—12
Lbk 1—4, 7—12
Mbg 1—2
O 1—12
Rj 1—4, 7—12
GS 1—4, 7—12
SA 1—4, 7—12
SM 1—4, 7—12
SR 1—4, 7—12
SS 1—4, 7—12
WP 1—4, 7—12
EL 1—4, 7—12
ÖB 1, 3—5, 8—12
OÖ 1—2, 7½—12
ÖSg 1—3½, 8—12
ÖS 1—4, 9—12
OT 1—3½, 8—12

Trappen:

P 1—4, 7—12
A 1—4, 7—12
Bg 1—4, 7—12
Ga 1—4, 7—12
GH 1—4, 7—12
GS 1—4, 7—12
SA 1—4, 7—12
SM 1—4, 7—12
SR 1—4, 7—12
SS 1—4, 7—12

Wachteln:

P 1, 9—12
W 1—2, 9—12
A 1, 9—12
Bdn 1, 9—12
Birk 1, 9—12
Bg 1, 9—12
Cbg 1, 9—12
Ga 1, 9—12
L 1, 9—12
Lbk 1, 9—12
O 9—12
Rj 1, 9—12
GS 1, 9—12
SA 1, 9—12
SM 1, 9—12
SR 1, 9—12
SS 1, 9—12
OÖ 1, 8—12
ÖSg 1—3½, 8—12
ÖS 7½—11
ÖT 1—3½, 8—12
ÖV 1—3½, 8—12

		Braten:	Kochen:
Ochsenfleisch	2½ Kilogr.	1½ Stunden;	3½ Stunden
Ochsenfleisch	5 „	2½ „	4½ „
Doppel-Rindslendenstück	½ „	⅓ „	
Roastbeef, englisch		¾ „	
Entre-côte	½ „	¼ „	
Kalbfleisch	2 „	1 „	2 „
Hammel-Keule	3 „	1½ „	3½ „
Hammel-Keule	2 „	1 „	2¼ „
Lamm, großes Viertel	„	1 „	2½ „
Lamm, kleines Viertel	„	¾ „	2 „
Schweinefleisch, frisch	2 „	2 „	2 „
Schweinskeule		3½ „	2½ „
Milchschwein		2½ „	3 „
Schinken		3 „	3½ „
Wildschweins-Keule		4 „	
Hirsch (nach Größe)		2—3 „	
Reh, großes Viertel		3 „	3½ „
Rehrücken		2¼ „	
Renntier (nach Größe)		2—3 „	
Hase		1½ „	2 „
Hase, junger		½ „	1 „
Kaninchen		½ „	1½ „
Truthahn		1½ „	3½ „
Fasan		¾ „	2½ „
Gans		2 „	3½ „
Ente		¾ „	2½ „
Kapaun		1 „	2 „
Huhn, altes			3 „
Huhn, junges		¾ „	2 „
Hühnchen (auf dem Rost)		⅓ „	
Taube, alte			2 „
Taube		½ „	1 „
Taube (auf dem Rost)		¼ „	
Auerhahn, junger		3 „	
Birkhahn, junger		3 „	
Haselhuhn		⅓ „	
Rebhuhn, altes		1 „	2 „
Reb- oder Feldhuhn, junges		½ „	1 „
Schnepfe		½ „	¾ „
Wachtel (am Spieß)		⅙ „	
Lerche, gespickt		⅓ „	⅓ „
Kleine Vögel		⅓ „	⅓ „
Aal			⅕ „
Butt	½ Kilogr.	¼ „	¼ „
Lachs	½ „	¼ „	¼ „
Merlan		⅐ „	1/12 „
Schlei			1/12 „
Seezunge		⅙ „	⅙ „
Schnecke			¼ „

Laich- und Schonzeit-Tabelle für Fische.

(Die Schonzeit ist durch einen ✱ bezeichnet.)

Name und kleinste für den Handel gesetzlich zulässige Grösse.	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Aal (ohne Schonzeit), 35 cm												
Alant, Nerfling, 20 cm				✱	✱							
Asch, Äsche, 18 cm			✱	✱								
Barbe, 28 cm					✱	✱						
Barsch, 13 cm			✱	✱	✱							
Brachse, Blei, 28 cm					✱							
Döbel, 20 cm					✱	✱						
Forelle, 18 cm	✱									✱	✱	✱
Hecht, 28 cm				✱	✱							
Huchen, 54 cm			✱	✱								
Karausche, Giebel, 12 cm					✱	✱						
Karpfen, 28 cm					✱	✱						

Krebs, 10 cm	×	×	×	×	×							×	×
Lachs, 40 cm												×	×
Lachsforelle, 28 cm												×	
Maifisch, 28 cm					×								
Makrele, 20 cm				×	×								
Maräne, große, 30 cm												×	×
Maräne, kleine, 12 cm												×	×
Maräne, Edel-, 28 cm												×	×
Maräne, Schalsee-, 40 cm												×	×
Plötze, Rotauge, 13 cm				×	×								
Saibling, 25 cm												×	×
Schill, Sander, 28 cm				×	×								
Schlei, 20 cm					×	×							
Schnäpel, 20 cm												×	×
Seeforelle											×	×	×
Wels, Waller, 60 cm						×	×						

Die oben angegebenen Daten und Größen sind in manchen Gegenden verschieden. Für nicht geschlossene, der Küsten- oder Binnen-Fischerei unterworfene Gewässer gibt es entweder eine Winter-Schonzeit vom 15. Oktober bis 14. Dezember oder eine solche im Frühjahr vom 15. April bis 14. Juni.

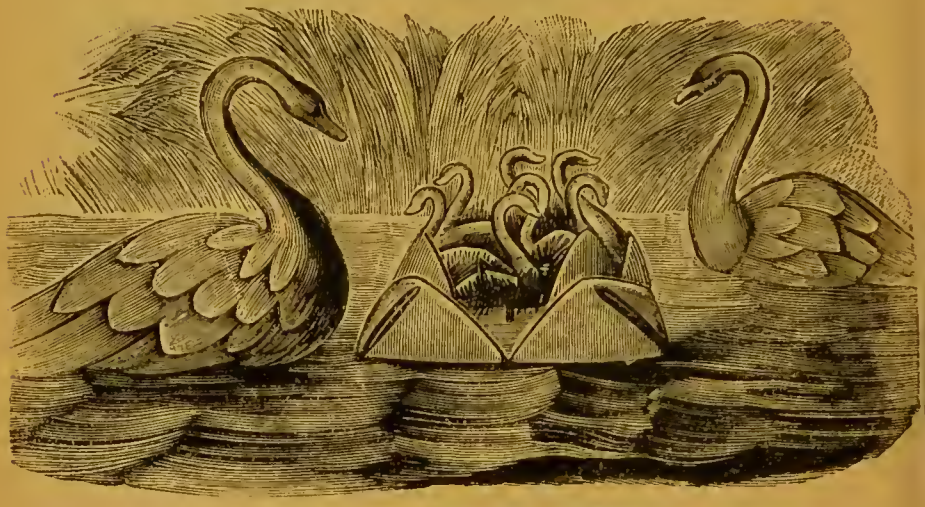
Muster

aus L. Fritzsches »Illustriertem Servietten-Album«.

138 Figuren mit 566 Abbildungen.

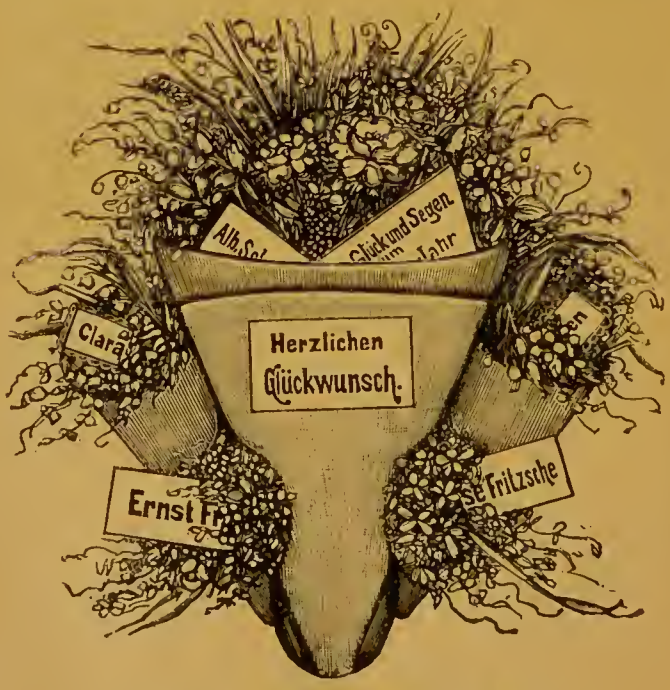
Preis gebunden 3,80, Ausland 4,10 Mark.

Komm.-Verlag **P. M. Blüher, Leipzig.**



Figur 122: *Schwanen-Familie,*
aus sechs Tafel- und sechs bis acht Theeservietten geformt.
Prächtiges Dekorationsstück für die Mitte der Tafel.

Die Form stellt fünf Füllhörner dar,
zur Aufnahme von Blumen und Glückwunsch-Karten bestimmt.



Kann bei größeren Gelegenheiten
auch aus einem kleinen Tischtuch geformt werden.

Figur 80: *Glückwunsch-Servictte,*
aus einer Tafel-Servictte gebrochen.

Edle Zigarren-Marken.

A) Hervorragende Havanna-Marken.

Sorte:	Firma:
La Africana	Pino y Villamil.
El Aguila De Oro	Bock y Cia.
Alejrandina	F. Alvarez.
Alida	S. Soler y Cia.
El Ambar	Alvarez y Gonzalez
Los Americanos	Antonio Lopez.
Antilla Cubana	J. Saavedra y Cia.
Antonio Allones	Antonio Allones.
Armonia	Gonzalez, Medrano y Cia.
La Aroma De Cuba	Manuel Fernandez y Cia.
Balsamo y Aroma	Francisco M. Rodriguez.
La Barcelonesa	Boher y Hermanos.
La Belinda	Francisco Menendez.
La Bella Habanera	J. Pijuan y Cia.
La Belleza	Andrés Rodriguez.
El Brillante	Perez y Velez.
La Cancion	Donato de Campo y Rivero.
La Capitana	Juan Chao y Cia.
L. Carbajal	L. Carbajal.
La Carolina	Bances y Suarez.
Casandra	Pablo Ozeguera.
Casimiro Alvarez	Casimiro Alvarez.
El Certamen	J. Menendez y Cia.
La Colonial	A. Valle y Compañia.
La Comercial	Fernandez Corral y Cia.
El Comercio	Ignacio Olmo.
La Corona	Segundo Alvarez y Cia.
El Crepusculo	Fernandez y Arruiñado.
Diadema	S. Menendez y Cia.
La Diligencia	Pedro Moreda.
Don Jaime	Pons, Orta y Cia.
Don Quijote de la Mancha	Juan Cueto y Cia.
Dos Cabañas	F. Ferran y Dalmases.
La Dulzura Cubana	Castro y Cia.

Sorte:	Firma:
El Ecuador	Lúcio Arenal y Cia.
Eden	Bances y López.
La Eleccion	Francisco López Ferreria.
La Española	B. Celorio y Cia.
Estella	Cortina y Gomez.
La Excepsión	José Gener.
La Extrafina	Manuel C. Rivero.
Felix Murias y Compañya	Felix Murias y Cia.
Figaro	Capote Mora y Cia.
Filoteo	Real y Hermano.
La Flor De Anton	Garcia Vega.
La Flor De Augusto	C. Bancells y Hermano.
La Flor De Bejar y Fernandez	Bejar y Alvarez.
La Flor De Benito Suarez	Benito Suarez.
La Flor De Bernardo Sanchez	Bernardo Sanchez.
La Flor de F. Cabal y Cabal	F. Cabal y Cia.
La Flor De Cabrera	Nicolás Cabrera y Mora.
La Flor De Cambas y Hermano	Cambas y Hermano.
La Flor De Celestino Mora	Celestino Mora.
La Flor De Cuba	M. Valle y Cia.
La Flor Cubana	R. Rendueles.
La Flor De C. Diaz	J. C. Diaz.
La Flor De P. A. Estanillo	Justo Alvarez y Cia.
La Flor De Francisco	M. Rodriguez.
La Flor Del Fumar	Estanillo y Cia.
La Flor De Garbalosa	Garbalosa y Hermano.
La Flor De R. Garcia	Rafael Garcia Sanchez.
La Flor De Hévia	M. Hévia.
La Flor De Joaquin Arguelles y hermano	Ramon Arguelles y Cia.
La Flor De José Ybaseta	José Ybaseta.
La Flor De Juan Chao	Juan Chao y Cia.
La Flor De Juan López	Juan López.
La Flor Linda	José Benda.
La Flor De Mayo	Vda. de B. Costales y Campo.
Mi Flor	Mosqueira y Perez.
La Flor De Mis Hijos	Francisco Govantes Rodriguez.
La Flor De Morales	Merry y Morales.
La Flor De Murias	E. Valle.
Flor De J. S. Murias y Compañia	J. S. Murias y Cia.
La Flor De Nogueira	Alfredo Nogueira.
La Flor De Pedro Franqui	Pedro Franqui.
La Flor Del Puro Habano	Antonio Perez y Cia.
La Flor Del Real	Isidro del Real.
La Flor De Sebastian Medel	S. Medel y Cia.
La Flor De Tabacos (Partagás y Cia)	J. A. Bances.
La Flor El Todo	Menendez y Suarez.
La Flor De Trespalacios	Segundo Trespalacios.
La Flor Del Tumbadero	Mariano Llorens y Cia.
La Flor De Ynclan	Francisco Ynclan.

Sorte:	Firma:
La Flor De J. Valdes y Hermano.	Angel Valdes y Hermano.
La Flor De Vicente Suarez . . .	V. Suarez y Hermano.
El Fumar De Mi Gusto	Manuel C. Rivero.
La Galatea	Alvarez y Gonzalez.
La Garita	Manuel Arce.
La Gloria	Manuel Amat.
El Gran Galeoto	C. Garcia y Cia.
La Granadina	F. Cabal y Cia.
Guardian	A. Fernandez Garcia.
La Habanera	Selgas y Garcia.
Henry Clay	Julian Alvarez.
High Life	Nicolás Allones.
La Hija De Cabañas y Carvajal .	L. Carvajal y Cia.
La Hija De Cuba	Wm. Looft y Cia.
La Hoja De Vuelta Abajo . . .	Fernandez y Montoto.
La Huelvana	C. Acosta.
La Igualdad	Jesús Perez.
La India De La Habana . . .	Manuel Arce.
El Industrial	Lúcio Arenal y Cia.
La Ingenuidad	José Antonio Garcia.
La Intimidad (Antonio Caruncho)	Estanillo, Junco y Corujo.
La Invencible	Pedro Labarthe.
José Suarez y Armas	José Suarez y Armas.
La Justicia	Francisco M. Rodriguez.
La Legalidad	Pablo Ozeguera.
La Legitimidad	E. P. del Rio.
El Leon De Castilla	Fernandez y Garcia.
La Leonora	Cano y Hermano.
La Ley	Jesus Fernandez y Cia.
La Libertad Del Mundo	Manuel Garcia y Cia.
Libre Cambio	Alvarez y Gonzalez.
La Logica	Benito Menendez.
La Lolita	C. Garcia y Cia.
Lord Beaconsfield	Mendia y Cia.
Luis Marx	Luis Marx.
Manuel M. Castro y Compañia .	Manuel M. Castro y Cia.
Manuel Fernandez	M. Fernandez y Cia.
Manuel Garcia Alonso	G. Garcia Cuervo.
Mapa Mundi	Diaz y Maya.
Marinas	Manuel Marinas.
La Matilde	Merry y Morales.
Mazzantini	J. Diaz y Cia.
Lo Mejor	Bances y López.
Memorias de Garfield	F. Menendez.
La Meridiana	Pedro Murias.
La Miel	Tomás Diaz.
Mignon	Colmenares y Prieto.
Modelo De La Antiguedad . . .	Luis Diaz Lazo.
Modelo De Cuba	R. A. y Hermano.
La Modesta	Pablo Ozeguera.
Nené	José Villamil.

Sorte:	Firma:
Newton	Feal y Posada.
El Nuevo Mundo	Angel Ramirez.
La Ofelia	Tiburcio Rodriguez y Cia.
Paso A La Industria	Pagés y Diaz.
Por Larrañaga	Rivero, Martinez y Cia.
La Protegida	J. C. Diaz.
Punch	De López y Corripio.
La Raiz	R. Asay.
Ramón Allones	Ramón Allones.
El Rayo Verde	Isidoro Ojeda.
Recuerdos de Cuba	José Bejar.
La Resolucion	Rosendo Piñera y Hermano.
La Riqueza de Cuba	Cristobal Diaz.
Romeo y Julieta	Inocencio Alvarez.
La Rosa Aromatica	A López y Cia.
La Rosa De La Habana	Batista y Gonzalez.
La Rosa De Vuelta Abajo	José de la Sala y Cia.
Rosendo Rodriguez	Rosendo Rodriguez.
La Sabrosa	Sabino Perez y Hermano.
La Santa Isabel	Sanchez y Cia.
Santageno	Otto D. Droop.
Saratoga	Antonio Crespo.
Sebastian Azcano	Sebastian Azcano.
La Sirena	Manuel Rodriguez.
La Sociedad	Antonio Rodriguez.
Mi Sueño	Felipe Leal y Cia.
La Trinidad	Francisco Inclan.
El Trovador	Angel de la Grana.
La Union Comercial	Francisco Rodriguez.
H. Upmann	H. Upmann y Cia.
Vegas De Aenlle	Hipólito Aenlle y Cia.
La Vencedora	Manuel Lopez y Cia.
La Venus	Rodriguez y Garcia.
La Victoriana	Viuda de Suarez.
Villar y Villar	A. de Villar y Villar.
La Voz De Cuba	Pablo Ozeguera.

B) Bekannte gute Marken deutscher Herstellung.

Aguila Occidentas.
Albas.
Almacen.
Almirantes.
Amistad.
Ancora.
Antilla.
Antonio Munoz.
Aristocrato.
Aromaticos.
Autoridad.
Bahia Honda.
Blason.
Borneo Bouquet.
Brahma.
Brunhilde.
Caballeros.
Cabinetes.
Canto y Hijo.
Carmen.
Carolina.
Casa Real.
Caesar Imperator.
Casino.
Cesares.
Colonia.
Concordia.
Coquetas.
Conquistadores.
Corinna.
Corona.
Cosmo.
Cultura.
Cupidos.
Curso del Mundo.
Deliciosos.

Deutschlands Kaiser.
Diploma.
Divinos.
Documenta.
Elegantes.
Emin Pascha.
Embajadores.
Emperadores.
Emperatriz.
Escojida.
Escudo.
Esmeralda.
Esquisitos.
Estrella.
Excelencia.
Excelso.
Famoso.
Favoritas.
La Fayette.
Flor de Belar.
Flor del Majo.
Flor del Mundo.
Flor de Perlas.
Flor de Salazar.
Flor de Vegas.
Fonseca.
Fortonado.
Francisco Menendez.
Gemma.
Gloria.
Gondola.
Gonzalo.
Graciosas.
Habanahaus.
Habanera.
Hermosos.
Heraldo.
Hidalgos.
Hoja.
Imperiales.
Joven.
Legalidad.
London Docks.
Lord Tennyson.
Lotario.
Marques.
Mercurio.
Meridiana.
Merito.
Mexico Brevas.
Mondego.
Montezumas.
Noblezas.
Non plus ultra.
Nova.
Oceana.
Orientala.
El Palazio.
Palmetta.
Palomas.
Papageyo.
Patriotas.
Pereira.
Perfeccionados.
Perfectos.
Planta Cordoba.
Planta Noble.
Las Pollas.
Portenas.
Precision.
Primoroso.
Prinzeß Teck.
Prosperidad.
Quadriga.
Reforma.
Reg. Especial.
Regalia.
Regalita.
Regentes.
Reinas.
Rosita.
Santuzza.
Senator.
Simpatica.
Sinceridad.
Stella.
Sublimes.
Testimonio.
Torpedos.
Trifolio.
Triunfo.
Uarda.
Vanidad.
Vapor.
Vera.
Verano.

Zigaretten-Fabriken I. Ranges.

G. A. Caravopoulo	Kairo.
Theodores Danou	Kairo.
Kyriazi frères	Kairo.
D. Macropolo	Kairo.
M. Melachrino & Co.	Kairo.
Nestor Gianaclis	Kairo und Alexandria.
Sossidi frères	Konstantinopel.
Turkish Régie Export Co. . . .	Konstantinopel.

In Zigaretten ist in orientalischen Tabaken für türkische Art der Fabrikation, rein (ohne fremde Ingredienzen), unbestreitbar die erste und leistungsfähigste Firma die von *Sossidi frères* in Konstantinopel (Vertreter Max Oettinger in Basel, St. Ludwig im Elsaß usw.), zugleich die älteste der bestehenden, während sich in ägyptischen Fabrikaten eine größere Anzahl Häuser das Feld streitig machen.

Einige Glückspiele.

Einer der Paragraphen des deutschen Reichs-Strafgesetzbuches, mit denen der Gastwirtstand häufig wissentlich in Rücksicht auf die Gäste, nicht selten aber auch aus Unkenntnis des Gesetzes öfter in Konflikt gerät, ist der Paragraph 285, der über die Glückspiele handelt und folgendermaßen lautet: »Der Inhaber eines öffentlichen Versammlungs-Ortes, der Glückspiele daselbst gestattet oder zur Verheimlichung solcher Spiele mitwirkt, wird mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. bestraft.« Da nun die Polizei-Verwaltungen ein Vergehen gegen diesen Paragraphen sehr oft als Grund benutzen, gegen den Inhaber des Lokals auf Entziehung der Konzession zu klagen, weil angenommen wird, daß er auch ferner bei Gelegenheit sein Gewerbe zur Ausübung verbotener Spiele mißbrauchen werde und nicht mehr die zu einem Gastwirts-Betriebe erforderliche Zuverlässigkeit besitze, so ist es für diese geradezu eine Existenz-Frage, zu wissen, welche Spiele vom Gericht als Glückspiele bestraft werden; besonders auch deshalb, weil es vor Gericht ganz gleich ist, ob der Inhaber des Lokals gewußt hat, daß das Spiel ein Glückspiel war oder nicht. Auch der Angestellte wird nach einer Entscheidung des Reichsgerichts ebensogut wegen Duldung des Glückspiels bestraft. Als ein Glückspiel ist jedes Spiel zu betrachten, bei dem es sich um einen an sich nicht geringfügigen Vermögenswert handelt und dessen Ausgang in der Hauptsache der Zufall entscheidet, also nicht wie beim L'Hombre, Skat, Whist, Boston usw. von der Berechnung, dem Gedächtnis und der Findigkeit des Spielers abhängig gemacht werden kann. Die nachstehenden sind die wohl am meisten in Frage kommenden Spiele, die vom Gerichtshof als Glückspiele betrachtet werden und wegen deren Duldung auf Strafe erkannt wird. Es sind dies:

Gerade und Ungerade, auch Gleich und Ungleich oder Paar und Unpaar. Man läßt den Gegner raten, ob man ein Geldstück mit gerader oder ungerader Jahrzahl, oder eine gerade oder ungerade Zahl Geldstücke oder anderer Dinge in der geschlossenen Hand hält, wobei es natürlich auf die jeweilige Vereinbarung ankommt.

Häufeln. Der Bankier mischt und verteilt ein Spiel Karten in 5 verschiedene Häufchen, von denen er selbst eins erhält. Die übrigen werden von den Beteiligten mit Geld besetzt. Wo dann das unterste Blatt gleich oder niedriger ist als das des Bankhalters, gewinnt dieser, wo es dagegen höher ist, verliert er.

Karten-Lotto (Gottes Segen bei Cohn). Hierzu gehören 2 vollständige Karten-Spiele und werden die Blätter des einen Spiels unter eine beliebige Anzahl von Teilnehmern rechts herum gleichmäßig verteilt. Etwa übrig bleibende Blätter gelangen zur Versteigerung. Für jedes Blatt oder Los ist ein Einsatz zu zahlen, woraus ein Haupt- und mehrere Neben-Gewinne gebildet werden. Aus dem anderen Spiele sind dann verdeckt so viel Blätter zu ziehen, als Gewinne gesetzt worden sind, und diese werden auf die Karten gelegt. Der Rest der Karten wird sodann laut ausgerufen und bedeutet die Nieten, während die verdeckt auf dem Tische liegenden gewinnen, was darauf liegt.

Kümmel-Blättchen. Die Teilnehmer werden vom Bankhalter veranlaßt, auf eine von drei verdeckt aufzulegenden Karten zu setzen in der Annahme, daß diese die gewisse vorher offen gezeigte Karte sei. Hat nun der Teilnehmer falsch gesetzt, so gewinnt der Bankhalter. (Das gewöhnliche Spiel der berüchtigten Großstadt-Bauern-Fänger, das einen Betrug am leichtesten ermöglicht.)

Landsknecht. Wird mit einem oder mehreren Karten-Spielen gemacht; Teilnehmerzahl beliebig. Der Bankhalter läßt abheben und die Spieler setzen auf je eine vom Bankhalter rechts und links von der Bank zu legende Karte. Die anderen werden alsdann vom Bankier abgezogen. Falls nun hierauf die links von der Bank befindliche Karte, deren Farbe völlig gleichgültig ist, zuerst von den beiden aufliegenden Karten abgezogen wird, so kassiert die Bank alle gesetzten Beträge der Spieler, fällt aber die rechts liegende Karte zuerst, so hat der Bankhalter verloren und alle Einsätze der Spieler zu entrichten.

Lotto. Jeder Spieler macht für je eine Lotto-Karte einen bestimmten Einsatz. Den Gesamt-Einsatz gewinnt, wer zuerst aus den gezogenen Nummern die sämtlichen Nummern einer Karte besetzt hat. Die Höhe des Gesamt-Einsatzes oder Gewinnes richtet sich also nach der Zahl der von den Mitspielern entnommenen Karten.

Macao. Die Bank wird abwechselnd von jedem Mitspieler der Reihe nach gehalten. Jeder Mitspieler erhält eine Karte, kann aber nachkaufen, um 9 Points zu erlangen (die Zehnen und Figuren sind ungültig; As = 1). Bei mehr als neun Augen hat man verloren.

Onze et demi (Elfundeinhalb). Wird mit der Whistkarte gespielt. Jeder Mitspieler erhält vom Bankhalter eine Karte, kann aber nachkaufen, um $11\frac{1}{2}$ Augen zu erlangen. Das As wertet 11, jedes der 3 Bilder $\frac{1}{2}$, As und Bild ist infolgedessen ein Onze et demi, das 2- oder 3-fach bezahlt wird.

Pharao. Hierzu werden zwei volle französische Karten verwendet. Die eine gelangt zur Verteilung unter die Spieler, von denen jeder 13 Blätter zu erhalten hat (von 1—10 und die 3 Bilder), deren er eine oder mehrere offen besetzt. Die andere Karte benutzt der Bankhalter, indem er nach Entfernung des obersten u. untersten Blattes regelmäßig abzieht. Will man einen Gewinn nicht einziehen, so wird entweder ein Lappé, ein nach innen gekniffenes Ohr, oder ein Paroli, ein Bruch über die ganze Karte gebogen, was bei der nächsten oder übernächsten Ziehung den doppelten oder 3-fachen Verlust oder Gewinn zur Folge hat. Man kann auf diese Weise den ursprünglichen Einsatz um das 15-fache und darüber steigern, wobei diese Spekulation bei jeder weiteren Ziehung natürlich immer gewagter wird.

Rouge et noir (Trente et quarante). Wird mit 6 vollständigen Whistspielen, also 312 Karten gespielt. Anzahl der Teilnehmer unbeschränkt. Der Spieltisch besteht aus 2 Feldern, einem roten und einem schwarzen, auf das die Pointeure setzen. Der Bankier legt, nachdem er die Karten sorgfältig gemischt hat, einzeln so viel offen auf den Tisch, bis die Summe der Augen der Karten 30 überschritten und 40 noch nicht erreicht hat. Die Figuren gelten 10, die anderen Blätter so viel sie Augen haben, das As 1. Ist diese erste Reihe für das rote Feld gelegt, so legt der Bankier in gleicher Weise noch eine Reihe für die andere Partei. Gewonnen hat die Reihe, in der die wenigsten Augen sind. Weist jede der beiden gelegten Reihen 31 Points auf, so erhält der Bankier die Hälfte aller Einsätze. Sind beide Reihen in anderen Fällen gleichwertig, so gilt das ganze Spiel nicht.

Meine Tante, deine Tante. Mit deutscher Karte. Es werden 8 Blätter auf den Tisch gelegt, auf die die Spieler setzen. Der Bankhalter zieht wie beim Pharao 2 Blätter ab; das erstgezogene gilt für ihn, das zweite für die Spieler. Fällt auf beide Seiten das gleiche Blatt, so hat der Bankier den halben Satz gewonnen. Das unterste Blatt muß vorher gezeigt werden und gilt nicht.

Tempeln. Man zeichnet auf den Tisch eine tempelartige Figur, die in so viel Felder eingeteilt wird, als verschiedenwertige Karten vorhanden sind, also bei Whistkarten 13, bei Pikett-Karten 8. Die gesetzten Beträge der Teilnehmer kommen in die Felder, von denen je eins für die Asse, die Könige usw. bestimmt ist. Hierauf ordnet der Bankhalter die Karten in 2 Haufen; links gewinnt er, rechts die Spieler.

Tippen, auch Dreiblatt oder Zwicken genannt; wird mit Pikett- oder Whistkarte gespielt. Teilnehmerzahl beliebig. Nach sorgfältigem Mischen erhält jeder Spieler 3 Blätter, die hierauf folgende wird als Trumpf aufgedeckt. Der jedesmalige Karten-Geber setzt einen vorher vereinbarten Einsatz; steht nur dieser, der sogenannte Kartenstamm, so müssen alle Spieler mitgehen, andernfalls steht es ihnen frei, zu passen. Wer mitgeht und keinen Stich macht, zahlt an den Bankhalter so viel wie sich in der Kasse befindet, während jeder Stich mit dem dritten Teil des Satzes bezahlt wird.

Treffen. Es wird mit deutscher Karte gespielt. Der Bankhalter hält sämtliche Sätze und hat das Recht, den höchsten zu bestimmen. Er ruft auf und hat gewonnen, wenn eine Karte mit ihrem genannten Namen zusammenfällt.

Trente-et-un. Wird mit der Whistkarte gespielt. Jeder Teilnehmer erhält 3 Blätter und muß versuchen, 31 Points zu bekommen. Das As gilt nach Belieben 1 oder 11, die Figuren werten 10, die übrigen Karten die Zahl ihrer Augen. As und 2 Bilder sind ein »geborenes« T., das doppelt bezahlt wird. Wer sein Spiel dadurch günstiger zu gestalten hofft, kann sich noch Karten geben lassen; erhält er hierbei mehr als 31 Augen, so gilt er als tot und hat verloren. Den Einsatz verlieren auch die Mitspieler, die weniger Augen haben als der Bankier; die mehr haben, erhalten ihn ausbezahlt.

Vingt-et-un oder 17 und 4. Wird in der gleichen Weise gespielt wie Trente-et-un, nur daß man sich bemühen muß, 21 Points anstatt 31 zu erreichen.

Würfeln. Geschieht mit einem Becher und drei Würfeln, wobei es immer auf die jeweilige Vereinbarung ankommt.

Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische.

Das der französischen Sprache des vorigen Jahrhunderts entnommene Wort »Tranchieren« (franz. *trancher*, ital. *trinciare*, span. *trinchar*, latein. *transcindere*, mittelhochd. *trinnen*, deutsch trennen) ist so in Fleisch und Blut der deutschen Küchen-Sprache übergegangen, daß es in ihr beibehalten worden ist, trotzdem es in der neueren französischen Sprache nicht mehr gebraucht wird; jetzt sagt man stattdessen *découper* (engl. *to carve*). Doch hat man für das im Deutschen übliche Wort »Tranche« (Schnitte Fleisch usw.) auch noch das Wort *(une) tranche*.

Mit Recht ist das Tranchieren eine Kunst zu nennen, da es sicher nicht leicht ist, mit Geschick und Zierlichkeit den Braten so zu zerlegen, daß jeder Tischgenosse ein nett zugeschnittenes Stück erhält, und zwar möglichst schnell, damit das Fleisch nicht vorher erkaltet.

In früheren Zeiten, selbst im Altertum, wurde die Tranchierkunst viel mehr gepflegt, als jetzt. War doch schon Ulysses nach der Überlieferung Homers darin berühmt, sodaß ihm bei den Festmahlen seiner Genossen meistens das schwierige Amt des Vorschneidens übertragen wurde. Von den üppigen Mahlzeiten der Römer wird uns berichtet, daß eigene Vorschneider in Gegenwart der Gäste das Fleisch, oft unter den Klängen der Musik, zerlegten, und selbst der Dichter Ovid gibt Vorschriften darüber.

Von den Römern ging die Sitte auf die Germanen und Gallier über, nur daß sich auch hier das Vorschneiden nicht bloß auf die angelernten Sklaven und Diener beschränkte. Im Mittelalter hielt es jeder Ritter für eine Ehre, darin bewandert zu sein, und besonders in Klöstern legte man viel Wert auf diese Kunst. Der Minne-Sänger Chrétien de Troges beschreibt voll Begeisterung, wie König Artus einen Pfau, der damals als vornehmster Braten galt, so kunstvoll tranchiert habe, daß alle Gäste, 500 an der Zahl,

davon erhielten. Das Amt des Vorschneiders, »Truchseß« genannt, wurde bei den Fürstenhöfen zu einem der angesehensten Hofämter und auch in der That am deutschen Kaiserhofe ausgeübt, bis Amt und Titel »Truchseß« dem bayrisch-pfälzischen Fürstenhaus erblich verliehen wurden.

In Frankreich nannte man den königlichen Vorschneider *Grand écuyer tranchant*, und auch da wurde dieses Amt nur an Mitglieder hochgestellter Familien verliehen; seine thatsächliche Ausübung erhielt sich daselbst länger, als bei uns in Deutschland. Bei der Krönung Ludwig XV. im Oktober 1722 zu Reims versah der Marquis de la Chenaye das Amt. Wie damals jeder junge Mann die Tranchierkunst als unerläßlich für den guten Ton erlernte, so befleißigt man sich auch jetzt noch immer in Frankreich vielfach, diese Kunst zu üben.

Eine schlecht tranchierte Speise würde denselben Unwillen erregen, als eine schlecht zubereitete, und sie würde jeder noch so schönen sonstigen Ausstattung Hohn sprechen.

Der Vorschneider muß genau verstehen, den Braten so kunstgerecht zu zerschneiden, daß jedes Stück ein hübsches Aussehen hat, daß möglichst wenig Saft verloren geht und daß die Arbeit rasch geschieht.

In England, wo man noch heute oft einen Braten bei Tische vor einen der Gäste stellt, damit der ihn zerlege, ist die Kenntnis des Tranchierens unerläßlich; Unkenntnis darin würde gegen den guten Ton verstoßen und den Unkundigen bald dem gesellschaftlichen »Boykott« preisgeben. Zu bedauern ist, daß in Deutschland diese Kunst noch so wenig gepflegt wird, obwohl eine richtige Handhabung des Tranchier-Messers ein geeignetes Mittel wäre, sich in der guten Gesellschaft nützlich und beliebt zu machen.

Im Gegensatze zu den Qualen und Unannehmlichkeiten, die ein schlechter Vorschneider seinen Mitmenschen bereitet, wenn er blindlings und planlos mit dem Messer herumfährt, die Gelenke nicht findet und die Knochen zu zerschneiden sucht, statt glatter zierlicher nur zackige Stücke heruntersäbelt und so der Schrecken des Wirtes ist, der unter des Stümpers Händen das prächtigste Gericht verstümmelt sieht, ist es eine Freude, einem gewandten Vorschneider zuzusehen, wie er, scheinbar ohne irgendwelche Mühe, seine oft schwierige Aufgabe löst.

Wie bereits oben erwähnt, ist es bei größeren Festmahlen immer mehr Sitte geworden, die Speisen schon zerlegt zur Tafel zu bringen, da nur auf diese Weise eine reiche Ausschmückung ermöglicht wird und sonst durch Zerlegen bei Tisch auch zu viel

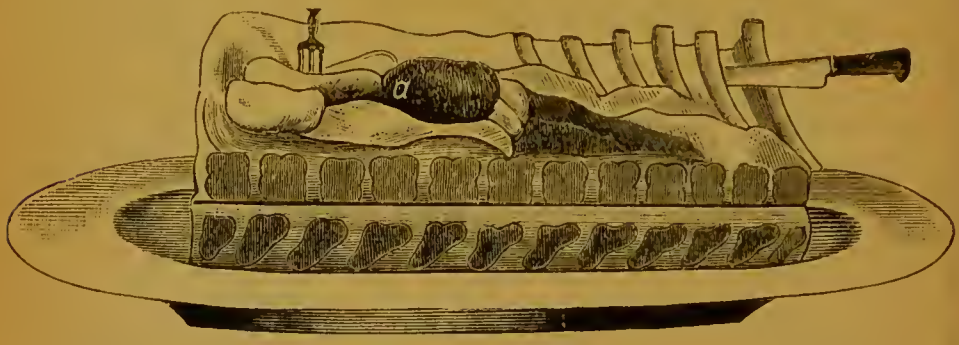
Zeit verloren gehen würde. Jeder große Braten verliert jedoch dadurch erheblich an Wert, weshalb in feineren Restaurants der fahrbare Warmwasser-Herd, auf dem der unzerlegte Braten hereingefahren und vor den Gästen zerlegt wird, eingeführt ist; bei feinen größeren Mahlen ist er indes nicht gut anwendbar.

Als erste Bedingung eines guten Tranchierens ist etwas anatomische Kenntnis notwendig; der Vorschneider muß genau die Lage der Knochen wie der Gelenke wissen und muß die verschiedene Richtung der Fleischfasern erkennen, damit er das Fleisch immer der Quere nach (gegen den Strich) durchschneide. Fleischstücke, die gegen diese Regel geschnitten sind, erscheinen immer unansehnlich, unappetitlich, langfaserig, und lassen sich schlecht kauen.

Als zweite Bedingung sind gute Werkzeuge unerläßlich. Die zum Vorschneiden notwendigsten bestehen zunächst in einer großen zwei- oder dreizinkigen Gabel. Ist sie mit aufklappbarer Parier-Stange versehen, um bei dem Schneiden nach oben und etwaigem Abgleiten des Messers die Verletzung der anderen Hand zu vermeiden, so kann das nichts schaden. Die Hauptsache ist, gute, namentlich scharfe und große Messer zu nehmen. Zu größeren Braten benutzt man solche mit langer, breiter, vorn gebogener, zu Wild und Geflügel solche mit kurzer schmaler Klinge. Zum Zerlegen wie auch zum Essen von Fischen darf man sich keiner stählernen Messer und Gabeln bedienen, sondern benutzt silberne Fischmesser oder Fischkellen. Fisch-Tranchiergabeln sind bei der Weichheit des Fischfleisches überflüssig. Zu feinem Vorschneiden des Geflügels ist ferner die französische Tranchiermesser-Schere *(couteau cisaille)* zu empfehlen, die aus Schere und Tranchier-Messer besteht. Nur mit ihrer Hilfe läßt sich das hübsche Kunststück ermöglichen, Geflügel bloß auf der Gabel, also frei in der Luft zu zerlegen.

Soll also ein gebratenes oder gedämpftes Fleischstück, sei es Schlachtvieh, Wild, Geflügel, erst bei Tisch tranchiert werden, so ist es vor allem notwendig, daß man genügenden Raum hat, um sich frei bewegen zu können, ohne den Nachbarn Unbequemlichkeiten zu verursachen oder von ihnen beengt zu sein. Das betreffende Fleischstück muß ohne irgend welche Beilage auf einer entsprechend großen Schüssel liegen, damit man es ganz nach Belieben wenden und drehen kann. Der Braten-Teller soll keine Sose enthalten, damit nicht bei etwaigem Abrutschen des Messers ein Teil herausspritzt, Tischtuch und Kleidung verunreinigt. Das Abrutschen ist zu vermeiden, schon des nervenerschütternden schrillen Tones halber, den das Ausgleiten des Messers auf glasiertem Porzellan zur Folge haben kann.

Das Tranchieren ist am besten in der Praxis zu erlernen, da es sehr schwer ist, die zweckmäßigen Handgriffe verständlich zu beschreiben. In unserem »Meisterwerk der Speisen und Getränke« haben wir jedoch an der Hand einer Anzahl vorzüglicher Illustrationen die wichtigsten Grundregeln dieser leider in Deutschland so seltenen Kunst dargelegt. Indem wir darauf hinweisen, bemerken wir noch, daß wir die betreffende Abteilung auch einzeln für 1 Mk. 10 Pf. postfrei versenden. Nachfolgend einige Muster:



Kalbsnieren-Braten.

Truthahn (Puter).

Über Decken und Ausstattung der Tafel.

Tischbedienen.

Die Tafel muß vor allen Dingen tadellos gedeckt und geschmackvoll hergerichtet sein, wobei die Verzierungen den verschiedenen Gelegenheiten angepaßt sein können; die Bedienung muß gehörig geschult sein, damit nicht durch planloses Hin- und Herlaufen, durch unzeitiges oder ungehöriges Handeln die Übereinstimmung (Harmonie) des Ganzen gestört werde. Eine schöne Tafel, eine sicher auftretende Bedienung läßt den Gast die Überzeugung gewinnen, daß auch die ihm gebotenen Tafel-Genüsse die sonstige Sorgfalt nicht vermissen lassen und somit den gehegten Erwartungen durchaus entsprechen.

Das Tafel-Decken ist wohl ebenfalls eine Kunst zu nennen; in früheren Zeiten gab es Leute, die diese Kunst als Gewerbe betrieben, und nur selten wurde in Familien ein Festmahl abgehalten, ohne daß die Hilfe eines sogenannten »Tafel-Deckers« in Anspruch genommen wurde. Bei fürstlichen Höfen besteht das Amt noch heute, und in Berlin gibt es zwei Tafeldecker-Vereine mit einem zahlreichen Bestand an Mitgliedern, die allerdings nicht nur Tafeln decken, sondern überhaupt bedienen (Lohndiener, Lohnkellner).

Wie dem Koche beim Ausschmücken der Speisen, so ist auch dem Tafel-Decker zur Bethätigung seiner Kunst ein weiter Spielraum gelassen; ihm steht vielerlei zu Gebote, wie später gezeigt werden wird; seine Thätigkeit ist weniger an bestimmte Regeln und Gesetze gebunden, als die der Tischbedienung, deren Wirken und Handeln ganz bestimmten Vorschriften unterliegt, von denen nicht abgewichen werden darf, ohne die ganze Ordnung und den glatten Verlauf des Mahles zu gefährden.

Falls der Raum nicht gestattet, sämtliche Festteilnehmer an einer längeren Tafel unterzubringen, so ist am gebräuchlichsten, die Tische in Form eines Hufeisens (Tafel mit zwei rechtwinklig ange-

rückten Flügel-Tafeln) aneinander zu stellen, wobei selbstverständlich auf ein bequemes Bedienen Rücksicht zu nehmen ist. Bei ganz großer Teilnehmerzahl pflegt man die Tafeln in angemessenen, gleichen Abständen (parallel) von mindestens 1 m aufzustellen, sodaß die Teilnehmer bequem Platz haben und die Bedienung sich gut dazwischen bewegen kann; eine Tafel für bevorzugte Personen (Ehren-Gäste usw.) stellt man vielleicht quervor, ebenfalls mit entsprechendem Abstand von den anderen.

Die unbeweglich feststehende Tafel wird zuerst mit einer Filz- oder Friesdecke belegt, um alles Geräusch, das beim Wechseln der Teller und Bestecke kaum zu vermeiden ist, abzudämpfen. Hierüber wird das Tafeltuch gebreitet, das so lang und so breit sein muß, daß es an den Seiten 40—50 cm überhängt, an den Kopfseiten um etwa 20 cm länger; die Zipfel nimmt man in kleine Falten und steckt sie mit einer Nadel fest, sodaß sie sich fächerförmig ausbreiten, oder man bildet in der Mitte des Zipfels eine kleine Rosette und bindet diese mit einer leicht herabfallenden seidenen Schleife. Ist ein die ganze Tafel bedeckendes Tuch nicht vorhanden, nimmt man gleichgemusterte kleinere Tischtücher und deckt auf die Tafel, wo die Tücher übereinander liegen, eine als Stern gebrochene Serviette, sodaß die zwei Ecken längs des Tischtuches auslaufen. Die Gedecke werden so weit auseinander gelegt, daß die Gäste bequem nebeneinander sitzen können; man rechnet gewöhnlich etwa 70 cm auf einen Gast. Zu weites Auseinander-Sitzen ist zu vermeiden, weil dann die Tafel zu leer aussieht und die Unterhaltung der Gäste untereinander erschwert ist. Zu weites Auseinander-Sitzen ist aber immer noch besser, als zu enges, aus Gründen, die nicht näher auseinandergesetzt zu werden brauchen; es macht fast einen ängstlichen, armseligen Eindruck und ist für die Gäste wie für die Bedienung gleich hinderlich.

Die flachen Teller werden zuerst hingesetzt, und zwar eine Handbreit vom Tischrande, die Gabel links, die Spitze der Zinken nach unten, der Löffel und das Messer rechts von dem Teller, letzteres mit der Schneide nach demselben gekehrt. Messer, Gabel und Löffel werden auch auf ein Messer-Bänkchen zur rechten Seite des Gedeckes gelegt, und zwar die Gabel dem Teller zunächst, dann das Messer (mit der Schneide wie oben), der Suppen-Löffel kreuzweise über dieselben. Vor den Teller, natürlich nach der Mitte des Tisches zu gedacht, legt man je ein Nachtisch-Messer, vor dieses einen Nachtisch-Löffel. Obstmesser werden nicht auf den Tisch gelegt, sondern auf den betreffenden Tellern mitgereicht, ebenso die Löffel zu den betreffenden süßen Speisen.

Sehr reichhaltig ist das englische Tischgedeck. Man legt dort außer den Tellern einen Suppen-Löffel, ein Fischmesser und eine Fischgabel, Gabel und Messer für Braten, ein Käse-Messer, Messer und Gabel für den Zwischengang, einen Pudding-Löffel und oft noch ein besonderes Pudding-Messer auf. Für den Nachtisch, sobald er in Obst besteht, werden aus weißem Metall, Gold (vergoldet), Elfenbein, Schildpatt oder Horn bestehende Messer aufgelegt, nachdem das Tischtuch entfernt wurde, also nach der eigentlichen Mahlzeit. Ähnlich ist es mit den Gläsern, deren man bis zu einem halben Dutzend in verschiedener Form und Größe vor jedes Gedeck stellt, ohne daß jedoch ein bestimmtes Gesetz besteht. Je nach der Anzahl der Gänge und Getränke wie nach den Gepflogenheiten des Hauses schwankt der Brauch mit beiden.

Auf die Teller legt man die Servietten, einfach zusammengelegt oder in verschiedene Formen*) gefaltet, und ein kleines Brötchen. Auf die linke Seite des Gedeckes stellt man einen kleinen Kristall-Teller zu Salat oder Kompott, während die rechte Seite für Aufstellung der Gläser bestimmt ist, von denen dasjenige, aus dem zuerst getrunken werden soll, rechts zu stehen kommt. Da bei größeren Mahlzeiten die Weine, namentlich die feineren, den Gästen meist in Gläsern gereicht werden, so ist die Zahl der auf den Tisch zu stellenden Gläser auf ein bis zwei für die Tischweine (ein weißes und ein farbiges oder Römer), ein Wasser- und ein Champagnerglas beschränkt. Werden zwei verschiedene Sorten Champagner gereicht, so werden auch zwei in der Form möglichst verschiedene Gläser hingestellt (spitze hohe Kelchgläser, weite flache Schalen oder niedrige Becher).

Als Tischwein wird abwechselnd weißer und roter auf die Tafel gestellt, für je drei oder vier Gedecke eine Flasche, entweder in den ursprünglichen Weinflaschen oder auch in geschliffenen weißen sogenannten »Karaffen«, den sich die Gäste selbst einschenken oder auch von der Bedienung einschenken lassen. Verbleibt der Wein in den gewöhnlichen Flaschen, so sind sie mit leicht abnehmbaren Korken, deren es in mannigfaltigster Form und Ausstattung

*) Das Brechen der Servietten in die verschiedensten Formen ist eine ältere Kunst, die zwar bei feinen Festmahlen nur noch selten angewendet, bei Hochzeiten oder überhaupt festlichen Gelegenheiten aber immer noch gern gesehen wird, weil hübsch und mannigfaltig gebrochene Servietten der Tafel immerhin ein festliches Gepräge verleihen. Da es über »Servietten-Brechen« verschiedene besondere Werke in deutsch, englisch und französisch gibt, sahen wir an dieser Stelle von näherer Beschreibung ab. Das beste, neueste und vollständigste ist das »Illustrierte Servietten-Album« von *F. L. Fritzsche*.

gibt, zu versehen. Korke mit Glas-, Metall-Köpfen, allerlei Figuren und Abzeichen, ferner mit Rehkronen oder ähnlichem bieten eine reiche Auswahl. Vor jedes Gedeck oder wenigstens zwischen je zwei muß ein kleines Salznäpfchen mit dem dazu gehörigen Löffel gestellt werden.

Außer Obst, dem feineren Nachtisch und bei kleineren Festmahlen auch den Schalen mit gedünstetem Obst darf nichts, was zum Genusse für die Gäste bestimmt ist, auf die Tafel gestellt werden. Obst wird viel zur Verzierung der Tafel-Aufsätze mit verwendet, besonders häufig, wenn an den Aufsätzen selbst bereits Schalen zu diesem Zwecke vorhanden sind. Die Tafel-Aufsätze sind äußerst verschieden; es gibt deren von Porzellan (die aus den Fabriken von Sèvres und Meißen sind als vorzüglich berühmt), dann aus Glas in den herrlichsten Formen und Farben-Tönen, aus Metall, von gewöhnlicher Bronze, bis zu den kostbarsten von Silber und Gold, mit Edelsteinen besetzt, die namentlich an Fürstenhöfen bei feierlichen Gelegenheit als Prunkschaustücke die Zierde der Tafel bilden. Viele dieser letzteren sind durch Größe und Reichtum berühmt, so der Tafel-Aufsatz des deutschen Kaisers (Hochzeits-Geschenk der preußischen Städte), der des russischen Hofes, in mehreren Stücken eine Jagd vorstellend, von Kaiser Alexander I. einst in London erworben, und der kostbare Tigerkopf, mit den teuersten Edelsteinen verziert, einst der Fußschemel eines indischen Fürsten, der bei feierlichen Gelegenheiten die Tafel der Königin von England schmückt.

Über die Verwendung dieser Aufsätze und die sonstige Ausschmückung der Tafel sind keine Regeln aufzustellen; es bleibt vielmehr den Anordnungen des Gastgebers sowie dem Kunstsinne der damit Beauftragten überlassen, die Teilnehmer angenehm zu überraschen. Blumen finden dabei selbstverständlich reiche Verwendung, nicht allein kleine Sträuße auf den einzelnen Gedecken, sondern auch über die ganze Tafel verteilt. Vielleicht ist diese Sitte von den Griechen und Römern übernommen, die bekanntlich bekränzt ihre großen Gastmähler an mit Rosen-Blättern bestreuten Tischen abhielten. Wenngleich es die Vertreter großer Reichtümer der Neuzeit verschmäht haben, den Verirrungen eines Lucullus oder eines Vitellius durch das Zusammenstellen der unglaublichsten Speisen (Nachtigall-Zungen usw.) nachzueifern, so haben doch schon viele, was den Verbrauch der Blumen als Tafelschmuck betrifft, die alten Vorbilder sicher erreicht. Je nach der Farbe der Blumen und anderer Verschönerungs-Gegenstände, die als Tafelschmuck verwendet werden, unterscheidet man scharlachrote, gelbe, grüne,

weiße, blaue, rosenrote, veilchenfarbige usw. Festmahle, bei denen alles Geschirr, alle Gläser, Tafel-Karten, das Gedeck der Farbe der Blumen entsprechen müssen; ja man geht darin so weit, daß selbst die gereichten Speisen nach der Farbe ausgewählt werden. Dafür aber, daß diese Geschmacks-Richtung, alles einfarbig oder in gleichen Farben und Mustern zu gestalten, leicht zu Geschmacks-Verirrungen führen kann, ist Beweis ein uns beschriebenes Festmahl in England bei einer Trauer-Feier, wobei aller Tafelschmuck, das Geschirr usw. mit Trauer-Abzeichen versehen, ja selbst die Champagner-Flaschen mit Flor umhüllt und die sonst weißen Klößchen in schwarzes Trüffelmus eingehüllt waren.

In der Fastenzeit sind weiße Mahlzeiten *(dîners au blanc, white dinners)* recht beliebt geworden, zumal in London. Einfache weiße Damast-Tischtücher treten an die Stelle der von Seide, Sammet, Plüsch, Atlas und anderer kostbarer Stoffe; oder kommen Farben in Anwendung, so ist es die matte Veilchen-Farbe, die bei den Anhängern des dritten Kaiserreiches in Frankreich und der anglikanischen Kirche Englands in hoher Gunst steht. Wie bei einem Trauer-Mahle die Speisen von schwarzer Farbe sind, so ist hier ihre Farbe weiß. Als Vorspeisen werden z. B. gegeben »Austern in der Schale« *(huîtres en coquilles)*, als Suppen »Reis« *(potage au riz)* und »Kabeljau« *(purée de morue)*; von Fischen wählt man »Hecht mit Zitrone« *(brochet au citron)*, »Alse (Else) mit weißem Kastanienmus« *(alose aux marrons)*; als Zwischen-Gericht würde »weiß eingemachtes Geflügel« *(poulet au blanc)* und »Kalbslende« *(filet de veau)* passen, während »gefüllte Eier« *(oeufs farcis)*, »Rindfleisch-Mundtäschchen« *(rissoles de bœuf)* und »Enten-Schnitten« *(filets de canard)* als Eingangs-Gerichte gehen würden. Von den Braten wähle man »Lamm« *(agneau)* und »Schweinsrippenstück« *(carré de porc)*, als Zwischen-Schüsseln etwa »Nußlikör« *(crème de noix)*, »weiße Rosen-Körbchen«*) *(paniers de rose blanche)* und geröstete »Weißbrot-Schnitten mit Käse nach Teufelsart« *(canapés de fromage à la diable)*, »Frangipan von Rindsmark« *(frangipane de moelle)*. Von Gefrorenem würden passen »Zitronen-Gefrorenes« *(glace au citron)* und als Früchte »weiße Kirschen« *(cerises blanches)*. Nachtisch beliebig, jedoch in derselben Farbe. Auch passend für »silberne« Hochzeiten.

Eine andere in der Neuzeit sehr beliebt gewordene Tafel-Verzierung ist: Ein weißseidenes, an den vier Enden mit roten

*) Weiße Rosen-Knospe, deren innerste Blätter herausgenommen oder nach außen gebogen werden, worauf das Innere der Knospe mit Schlagsahne, Apfelsinen- oder einer anderen Fruchtgallerte gefüllt wird.

Atlas-Schleifen zu Falten gebundenes Tischtuch bedeckt den Tisch, in dessen Mitte sich ein Kissen von weißem Atlas befindet. Auf diesem Kissen ruht eine aus lebhaften hochroten Blumen errichtete Krone, von der sich Blumen-Zweige in »Diagonal«-Linien nach den vier Ecken der Tafel hinschlängeln, um dort in den prächtigsten Blumen-Sträußen, die an den vier Tischkanten aufgestellt sind, zu verlaufen. Die Spitze und die Ecken der Krone sind mit winzigen Feenlämpchen versehen, die diesem kunstvollen Blumenschmuck ein eigentümliches, fast zauberisches Gepräge verleihen.

Eine recht einfache und doch gefällig anmutende Ausschmükkung der Festtafel, wenn von kunstvoller Hand ausgeführt, ist ein »Arrangement« der Blumen je nach ihren Schattierungen; mit grellen Farben, großen Knospen und Blüten in der Mitte beginnend, mit matteren Farben und kleineren Blumen in Kreuzlinien sanft absteigend, werden die Knospen immer kleiner, die Farben immer matter, bis an den Ecken ein einfaches grünes Blatt die Blumen-Linien beschließt.

Einen bei weitem vollkommeneren Schmuck bildet die Hochebene, mehr unter dem französischen Namen *plateau* bekannt, ein wirkliches »Plateau«, das sich in der Mitte der Festtafel erhebt, mit Flüssen und Seen von natürlichem Wasser und lustig darin schwimmenden lebendigen Fischen, mit kleinen Schlössern und Burgen und auf Wiesen von grünem Rasen weidendem Vieh, das aus Holz geschnitzt oder in Metall gegossen ist. Oft wird das *plateau* durch einen auf die Tafel gelegten, scharf geschliffenen Spiegel ersetzt, mit aus dem See hervorragenden Moos- und Schilfbänken in der Mitte, Booten und Schwänen ringsherum, in kurzer Entfernung am Ufer auf einem scharf hervorspringenden Felsen ein Schloß, hier ein Kloster, dort eine Kirche. Die Ränder des Spiegels sind in geschmackvoller Weise verziert, die mit Schilf, Seegras und Moos bewachsenen Ufer des Sees darstellend.

Die Pariser Fischmahlzeiten Mittwochs und Freitags haben durch ihre eigenartigen Tafel-Verzierungen eine gewisse Berühmtheit erlangt. Blumen sind da vollständig von der Tafel verbannt; nur Laubwerk von allen Sorten und Farben dient hier zu Verzierungs-Zwecken. Beim »Dessert« werden die Früchte nicht auf Tellern oder irgend welchem Geschirr gereicht, sondern auf den Tisch gelegt, als ob sie eben erst vom Baume gepflückt worden wären, mit ganzen Zweigen und Blättern. Äpfel, Trauben, Apfelsinen und andere Früchte werden an kleinen Sträuchern befestigt, als Ersatz für die natürlichen Zweige, die beim Verkauf dieser Früchte ja selten noch daran haften. Alle Schüsseln und Platten mit den auf-

gestellten Speisen sind mit golddurchwirkten Plüschdecken umhüllt, sodaß die Speisen dem Auge des Gastes verborgen sind. Die Speise-Karte hat einen kirchlichen Anstrich und ist einem Meßbuche nachgebildet, aber in winziger Größe.

Eine ganz eigentümliche Tafel-Verzierung bietet sich in der sogenannten Figuren-Mahlzeit. Kein duftender Blumenstrauß oder andere Erzeugnisse der Natur schmücken die Tafel, sondern nur kunstvoll geschnitzte Holzfiguren und nicht weniger künstlerische Laubsäge-Arbeiten dienen als einzige Verzierung. Sämtliche Braten sind in Holz nachgebildet, gleich wirklichen Braten tranchiert und mit wirklichem Braten entsprechenden Farben bemalt. Diese »hölzernen« Braten werden herumgereicht, wobei jeder Gast auf ein von ihm gewünschtes Stück deutet, das ihm darauf von Kellnern in wirklichem Fleisch *(in natura)* gereicht wird.

Feste Regeln über die Anwendung von Tafelschmuck gibt es also nicht; Phantasie und Geschmack spielen dabei die Hauptrolle. Welche Blüten die Phantasie auf diesem Gebiete oft zeitigt, zeigt eine längere Abhandlung über besonders interessante und ungewöhnliche Leistungen in dieser Kunst, die sich in unserem »Meisterwerk der Speisen und Getränke« findet. Doch bemerken wir, daß bei Ausschmückung einer Tafel einige Punkte nicht zu übersehen sind, deren Beachtung unbedingt zum »guten Tone« erforderlich ist, also für den aufmerksamen Gastgeber, Hotelier oder Restaurateur gleichbedeutend mit einer Regel ist.

Bilden natürliche Blumen den alleinigen Schmuck einer Tafel, so sollen immer solche, die eben im Aufblühen begriffen sind, gewählt werden; verwelkte Blätter sind sorgfältig zu entfernen. Die Blumen dürfen auch nicht zu stark riechen, weil sonst manchen weiblichen Gästen mit zarten Nerven leicht Gefahr droht. Am besten werden Blumen-Gruppen, die in neuerer Zeit oft in Anwendung kommen, in der Mitte aufgestellt, desgleichen anderer hoher Blumenschmuck und große Schaustücke. Es ist hierbei auf die Bequemlichkeit der Gäste Rücksicht zu nehmen; zwischen den sich gegenübersitzenden Gästen muß ein freier Raum zur Unterhaltung bleiben. In England gehört es zur feinen Sitte, daß jeder Gast über die ganze Tafel hinwegblicken kann; es fällt dort der hohe Blumen- und anderer Schmuck weg, der den freien Überblick hindert. Dafür hat man feine Krystall-Gläser und -Ständer, die mit Erde oder Sand gefüllt werden. In diese werden kurz abgeschnittene Blumen gesteckt, sodaß die Blumen-Ständer kleinen Blumen-Beeten nicht unähnlich sind. Dies läßt sich aber schwer durchführen; denn kommen große Schaustücke, Tafel-Aufsätze und

große Fruchtschalen auf den Tisch, so ist natürlich die Aussicht von einem zum anderen Ende der Tafel mehr oder weniger stets behindert, die großen Schmuckgegenstände müßten denn am Ende der Tafel stehen, und dies wäre »unsymmetrisch« (ungleichmäßig). Mit dem Schmucke der Tafel muß auch die Gesamt-Ausstattung des Festsaales übereinstimmen; immer bleibt die Hauptsache eine symmetrische Verteilung der Schmucksachen, die man zur Verfügung hat, nicht etwa ein halbes Dutzend Blumen-Vasen an dem einen Ende der Tafel, während in der Mitte nur eine einzige steht usw.

Kommen zierliche Lämpchen als Schmuck zur Verwendung, so sollen sie nie vor einem Gaste, sondern stets in der Mitte der Tafel, zwischen zwei Gästen stehen; überhaupt werden Aufsätze, Schaustücke und große Schmucksachen am besten in der Mitte von je vier Gedecken aufgestellt, um einen freieren Unterhaltungsraum zu gewähren. Stehen die großen Aufsätze in der Mitte, so werden die dort belegenen Plätze nicht besetzt, d. h. ungefähr zwei bis drei Plätze an jeder Seite bleiben frei. Von Unerfahrenen für schön gehalten wird oft ein recht überladener Tisch, den vielleicht ein Dutzend Aufsätze zieren; dies ist aber in Wirklichkeit recht unschön, ganz abgesehen von der Unbequemlichkeit der Gäste, deren Gegenüber womöglich ganz oder halb verdeckt wird. Bei Gastmahlen, die zu Ehren einer Person gegeben werden, ist es schicklich, die schönsten Tafel-Zierden in die Nähe des zu ehrenden Gastes zu stellen; dies bezieht sich auch auf Hochzeiten, Jubiläen und andere Ehren-Festmahle, bei denen die schönsten Schmucksachen in der Nähe des Braut- oder Jubel-Paares aufzustellen sind. Natürlich aber dürfen dabei die Plätze der übrigen Gäste nicht geradezu vernachlässigt werden und vielleicht ganz ohne Schmuck bleiben. Bei der Verteilung der größeren Schmuckgegenstände, vor allen der Tafel-Aufsätze, ist Rücksicht auf die Kronleuchter zu nehmen. Die Aufsätze sind dann möglichst in gleicher Entfernung von diesen aufzustellen; stimmt die Anzahl der Aufsätze mit der Zahl der Kronleuchter überein (bei langen Tafeln), so kommt genau unter die Spitze eines jeden ein Aufsatz. Ist nur ein Kronleuchter über der Tafel, so haben zwei Aufsätze in gleicher Entfernung von demselben, rechts und links zu stehen. Ist nur ein großer Aufsatz da, so kommt dieser, falls auch nur ein Kronleuchter (der über der Mitte der Tafel hängen muß) vorhanden ist, unter ihn. Befindet sich aber dieser einzige Kronleuchter aus irgend einem Grunde nicht genau über der Mitte der Tafel, so kommt der einzige große Aufsatz nicht unter den Kronleuchter, sondern auf die Mitte der

Tafel. Sind mehrere Tische im Saale, so müssen sie selbstverständlich in Übereinstimmung mit der Haupttafel verziert sein.

Die Tafel-Karten *(menus)*, die bei jedem größeren oder feineren Mahle unerläßlich sind, finden ihren Platz entweder auf dem Gedecke selbst, mit dem Namen des betreffenden Gastes versehen, oder auf eigens dazu bestimmten Haltern vor dem Gedeck oder zu dessen linker Seite.

Häufig findet man bei größeren Mahlen bereits im Empfangs-Zimmer, auf einem Neben-Tische liegend, eine Sitzordnung, damit jeder Gast leicht ersehen kann, welcher Platz, welche Nachbarn ihm zugedacht sind. Andernfalls entsteht gleich vor Beginn der Tafel, besonders wenn die Teilnehmerzahl groß ist, ein unangenehmes Suchen der Plätze und Durcheinander der Gäste und die Ruhe der Tafel ist gestört. Der Festordner (Wirt, Haushofmeister, Oberkellner) wird wohlthun, den Gästen die Plätze thunlichst anzuweisen.

Die Feststellung der Sitzordnung, Sache des Gastgebers oder Veranstalters, ist oft eine schwierige, weil dabei Rücksichten in Bezug auf die vornehmsten Gäste, auf Alter, Verbindungen, Zuneigung oder Abneigung zu nehmen sind, sodaß niemand sich zurückgesetzt fühlt. Als Regel gilt in Familien, daß sich Wirt und Wirtin bei Tafel gegenübersitzen, ersterer die vornehmsten Damen, letztere die vornehmsten Herren als Nachbarn erhält; bei Hochzeiten, Jubiläen erhält das Paar, zu dessen Ehren die Tafel stattfindet, die Mittelplätze an der Längsseite, und an deren Seite werden ohne sonstige Rücksichten auf Rang usw. den Eltern und nächsten Verwandten ihre Plätze angewiesen. Die Plätze gegenüber sind für solche Gäste, die zu der Feier in besonderer Beziehung stehen, wie Geistlicher, Vorgesetzte usw. bestimmt. Bei kleineren Festmahlen in Freundes-Kreisen ist es am besten, die Plätze so zu ordnen, daß nirgends ein »Oben« zu finden ist, wodurch man die Gäste ganz nach ihren etwaigen Neigungen an der Tafel verteilen und so der allgemeinen Unterhaltung Vorschub leisten kann. Bei öffentlichen Festlichkeiten sind die betreffenden Veranstalter als Gastgeber zu betrachten und gilt das oben Gesagte auch hier. In England, Amerika, Frankreich usw. wird der oberste Platz von der Frau des Hauses eingenommen; neben ihr sitzen zu beiden Seiten die angesehensten Herren. Am anderen (unteren) Ende der Tafel nimmt der Hausherr Platz, ihm zu beiden Seiten die angesehensten weiblichen Gäste. Bei der gemeinsamen Wirtstafel *(Table d'hôte)* in Gasthäusern ist es meist gebräuchlich, die Gäste nach der Reihenfolge ihrer Ankunft zu setzen, wobei Stammgäste allerdings stets neben dem Wirte, der gewöhnlich obenan sitzt, ihren Platz finden. Doch soll

man darauf sehen, daß beide Seiten der Tafel gleichmäßig besetzt sind, d. h. daß sich nicht etwa auf der einen Seite erheblich mehr Gäste befinden, als auf der anderen, also große Lücken entstehen, wodurch der Gesamt-Eindruck der Tafel gestört werden würde. In der Regel, und besonders wenn man nicht vorher weiß, ob die Tafel voll besetzt wird, läßt man die Gäste an einem Ende der Tafel Platz nehmen und verteilt sie zu beiden Seiten nach der Mitte und dem anderen Ende zu gleichmäßig, sodaß die letzten Gäste, wenn die Tafel nicht ganz voll wird, sich gegenüber sitzen. Ausnahmen bilden ganze größere Reise-Gesellschaften und Familien, die gern für sich zusammensitzen, denen gleich von vornherein, um eine Trennung durch Fremde zu vermeiden, das entgegengesetzte Ende oder eine besondere Tafel angewiesen wird. Ältere Gäste (Abonnenten usw.) dürfen jedoch nie, außer mit ihrer besonderen Zustimmung, von ihren »angestammten« Plätzen verwiesen werden. Besteht die Tischgesellschaft aus Angehörigen verschiedener Nationen, so ist thunlichst darauf Bedacht zu nehmen, die Landsleute und deren Sprache verstehende andere Teilnehmer zusammenzusetzen. Wenn sich spät kommende Freunde gern zu einander setzen wollen, ist Einschiebung eines Gedeckes zuweilen nicht zu vermeiden; doch darf dies nur mit Einwilligung der Nachbarn, die zurücken müssen, geschehen. Rangverhältnisse spielen bei der Gasthaustafel keine Rolle, doch gibt man bekannten hochgestellten Personen gern einen bequemen Platz mit der besten Aussicht und mit passenden Tischnachbarn an der Mitte der Tafel. Familien mit kleinen Kindern und ersichtlich kränklichen Gästen gibt man, ohne die Absicht merken zu lassen, einen Seitenplatz, um sie möglichst der Beobachtung zu entziehen.

Bei den sogenannten »Zweckessen« werden die Tafel-Plätze nicht selten von den Gästen selbst oder vom Veranstalter im voraus belegt; dies geschieht, indem man auf das Gedeck Kärtchen (Visiten-Karten usw.) legt oder in das Weinglas steckt, die den Namen des Platzinhabers tragen. Freilich führt diese Sitte zu dem Übelstand, daß sich die Gäste zuweilen auf einem Punkte zusammendrängen und ein förmliches Wettrennen um die besten Plätze stattfindet, während andere leer bleiben, und später kommende Gäste fühlen sich zurückgesetzt, wenn sie erst eine wahre Suche nach einem leeren Platz antreten müssen, wenn ihnen überall, wo sie Platz nehmen wollen, entgegentönt, »Bedaure sehr, besetzt!« Doch ist dies Sache des Gastgebers, und es bedarf oft viel gütlichen Zuredens, allen Wünschen gerecht zu werden und unangenehme Zwischen-Fälle zu verhüten.

Auf die Beleuchtung der Tafel ist besonders zu achten. Das Speise-Zimmer, die Tafel muß hell erleuchtet sein, sei es durch Tages- oder künstliches Licht; es liegt am besten nach der Abend- oder Morgen-Seite. Der Gast soll das Licht möglichst nie im Rücken haben; bei Aufstellung der Tafeln, wobei immer die größte maßgebend ist, muß darauf Bedacht genommen werden, daß der oder die Kronleuchter zur Tafel in einem »symmetrischen« Verhältnis stehen, d. h. daß kein Kronleuchter zur Hälfte über die Tafel, zur anderen über die Gäste hinwegragt. Findet das Mahl an einem dunklen Tage, in einem düsteren Raume oder zu einer Zeit statt, daß während seiner Dauer der Eintritt von Dunkelheit zu befürchten ist, wie in England mit seiner späten Hauptmahlzeit und im Winter gewöhnlich, so ist zu empfehlen, bereits vor Beginn des ganzen Mahles künstlich zu erleuchten, schon um die Störung währenddessen zu vermeiden. Natürlich ist dann auch das Eindringen von Außenlicht durch sorgfältiges Verhängen der Fenster zu verhindern. Am besten ist die Beleuchtung durch Oberlicht; wo solches nicht in genügender Stärke zu beschaffen ist, werden Armleuchter auf die Tafeln gestellt. Kerzen-Beleuchtung ist stets der durch Lampen vorzuziehen. In neuerer Zeit findet das elektrische Licht vielfache Verwendung; Träger der Glühlämpchen sind in mannigfaltigsten Gestalten und Verbindungen (an Blumen-Kelchen und Tafel-Aufsätzen) zum Schmucke des Ganzen zu verwenden; es lassen sich dadurch großartige Wirkungen erzielen. Allzu grelles, elektrisches Licht, wird durch rotseidene Schirme abgedämpft. Bei einem in London gegebenen Festmahle wurde die Tafel-Platte, die aus Glas bestand, von unten aus elektrisch beleuchtet, und zwar bei jedem Gange in anderer Farbe. Bei dem Festmahle, das die Stadt Portsmouth im Jahre 1891 den anwesenden französischen Schiffs-Offizieren gab, reflektierte die Tafel, auf die eine große Spiegel-Platte gelegt war, bald die französischen und bald die englischen Landes-Farben. Die Wirkung war in beiden Fällen eine großartige, und die angedeutete Ausführung fand die ungeteilte Anerkennung. Doch gilt als Regel, in Speise-Sälen Wandspiegel (auch Uhren) nicht anzubringen.

Die Temperatur in einem Speise-Saale sei stets eine angenehme, nicht zu heiß und nicht zu kalt, im Durchschnitt etwa 16° R (20° C oder + 68° F). Im Sommer hat man also zu kühlen, zu lüften, im Winter rechtzeitig zu heizen. Strahlende Ofen- oder Kamin-Wärme ist durch Ofen-Schirme abzuhalten. Für Ventilation ist natürlich ausgiebig Sorge zu tragen, doch mit Vermeidung von unangenehmer Zugluft.

Auch auf die Temperatur der Speisen und Getränke ist Bedacht zu nehmen, des Geschmacks wie der Gesundheit halber. Der Gast darf weder der Gefahr ausgesetzt werden, sich an der Suppe oder am Kaffee zu verbrennen, noch soll ihm eine zu niedrige Temperatur zeigen, daß Speisen und Getränke »abgestanden« sind. Im allgemeinen gelten folgende Temperatur-Grade (Celsius = C): Trinkwasser habe nicht unter 8 und nicht über 12,5°, Selterser und ähnliche Tafel-Wässer 6 bis 10, böhmisches und Lagerbier 8 bis 11, bayrisches nicht unter 9 bis 13, Weißwein 7 bis 10, starker Rheinwein 6, Rotwein 15—18 (Zimmer-Temperatur), Champagner (alle Schaumweine) 6 bis 9, selbst bis 2° herab, Eispunsch, Eiskaffee, Eisthee und dergl. 2 bis 6, Kaltschalen 10 bis 14, ausnahmsweise mit Eis bis 2° herab, Fleischbrühe und warme Suppe 37° (Bluttemperatur), nicht über 50, feste warme Speisen 30 bis 35°, nicht über 55, kalte feste Speisen (Kompotte, Salate usw.) nicht unter 6°, aber auch nicht lauwarm; Butter sei möglichst kalt im Sommer (mit Eis), im Winter geschmeidig, aber nie weich. Kaltes Fleisch, Wurst, Käse, Früchte seien immer frisch, aber nicht eisig. Liköre sind stets kalt zu geben, vom Eis weg, besonders Cognac, Arrak, Rum, Chartreuse, Benediktiner; Milch verschieden, die Sahne zum Kaffee immer heiß.

Auf einem Neben-Tische im Speise-Zimmer, auf dem auch die Suppe angerichtet wird, werden die Teller und Bestecke zum Wechseln vorrätig gehalten, ferner auch die Gläser, die für die herumzureichenden Weine erforderlich sind; Brot und Streuzucker, wenn nicht auf der Haupttafel stehend, finden hier ihren Platz. Sind bei größeren Mahlzeiten Bestecke in genügender Anzahl nicht vorhanden, um bei jedem Gange andere reichen zu können, so müssen die gebrauchten sofort gereinigt werden. Auf jeden Gast rechnet man, je nach der Zahl der Gänge, 3 bis 5 Bestecke, ohne die Neben-Bestecke für Fisch, Süßspeisen und Obst.

Das Aufwarten bei Tafel ist keineswegs von untergeordneter Bedeutung, erfordert im Gegenteil sehr viel Aufmerksamkeit und Überblick, weil die feinste und kostbarste Bewirtung durch eine schlechte Bedienung ihren Wert verlieren kann.

Wie es bei dem früheren *service à la française* oder *en ambigu* für den Haushofmeister *(maître d'hôtel)* unerläßlich war, sich einen Plan über Aufstellung der verschiedenen Gerichte und Schüsseln anzufertigen, so ist auch heute noch bei größeren Festmahlen notwendig, bereits vorher einen Plan für die Verwendung der gesamten Dienerschaft aufzustellen und selbst das Kleinste mit jedem Angestellten zu besprechen, damit ein jeder die ihm obliegenden

Pflichten kenne, nicht etwa durch Unkenntnis oder Verwechseln grobe Irrtümer oder Verzögerungen entstehen, und damit ein planloses Durcheinander-Laufen vermieden werde.

Eine saubere, gute Kleidung der Dienerschaft ist so selbstverständlich, daß wir darauf nur kurz hinweisen wollen; insbesondere empfiehlt sich das Tragen leichten Schuhwerks, vielleicht mit Gummi-Absätzen, damit jedes stärkere Auftreten und das damit verbundene Geräusch vermieden werde. In manchen Hotels ist das Tragen von »Kautschuk-Absätzen« vorgeschrieben. Lackstiefeln machen einen stutzerhaften Eindruck und sind zu meiden, auch die französischen, ausgeschnittenen Schuhe sind unpassend. Am besten ist es, der Speisesaal ist mit Teppichen oder mindestens Läufern belegt. Das Tragen weißer baumwollener Handschuhe wird zwar häufig angetroffen und für fein gehalten, aber noch feiner ist, wenn die recht sauber gehaltene Hand durch eine saubere Handserviette angemessen verdeckt wird, wie dies an verschiedenen Fürsten-Höfen Vorschrift ist, wo Handschuhe geradezu verboten sind. Die Unsitte mancher Gastwirts-Gehilfen, die Serviette über die Schulter zu werfen oder gar aus der Beinkleid-Tasche hängen zu lassen, ist auf das strengste zu rügen, scheint sich aber leider immer mehr einzubürgern, besonders in geringeren Wirtschaften. In vielen Hotels ersten Ranges ist das Tragen weißer Halsbinden vorgeschrieben. Wo dies nicht der Fall ist, darf die Binde keine andere als schwarze Farbe haben; nie darf sie die Länge der Brust oder letztere ganz bedecken, sondern muß immer die Form einer Schleife haben. Das Überladen mit allerlei Schmucksachen macht den Träger in den Augen der Gäste lächerlich; in manchen Hotels ist sogar das Tragen goldener Urketten verboten. Der Gebrauch goldener Bleistifte, luxuriöser Manschetten- und Hemden-Knöpfe gilt ebenfalls als ein Verstoß gegen die feine Sitte. Kopf- und Barthaar der Dienerschaft sei glatt, kurz (Militärschnitt), und gut in Ordnung, wobei aber alles Einsalben mit wohlriechenden Ölen und Pomaden streng zu vermeiden ist. Der Gebrauch kölnischer und anderer duftender Wässer ist ebenfalls streng zu vermeiden. Die Sitte, den Kellnern das Tragen des Schnurr- und Kinnbartes zu verbieten, kommt dagegen mit Recht immer mehr ab; selbst bei den Dienern herrschaftlicher Häuser wird man darin immer nachsichtiger, sodaß das Bartverbot sehr bald zum »Zopf« gehören dürfte. Wichtiger ist, daß sich die Bedienung anständiger Manieren befleißigt.

Für das Bedienen bei Tafel gibt es ganz bestimmte Vorschriften, von denen wir die hauptsächlichsten hier erwähnen:

Das Anbieten der Speisen und eingeschänkter Weine auf Platten geschieht mit der linken Hand, an der linken Seite des Gastes, damit der Gast bequem mit seiner rechten Hand zulangen kann. Die Suppe sowie sämtliche Speisen, die bereits auf Tellern angerichtet, also nicht auf Platten gereicht werden, sind von der rechten Seite des Gastes und mit der rechten Hand einzusetzen, ebenso geschieht das Einschenken der Getränke und das Einsetzen gefüllter Gläser, Tassen usw. von rechts.

Die Platten müssen beim Darreichen möglichst auf der Handfläche ruhen, da sonst die Finger leicht in zu nahe Berührung mit dem Inhalt kommen und so den Gästen ein unappetitlicher Anblick gewährt würde. Beim Abräumen sind die Platten am äußersten Rande anzufassen, gleichviel ob sie geleert sind oder nicht. Ist es aber aus irgend einem Grunde nicht möglich, die Platte beim Darreichen auf flacher Hand zu »präsentieren«, so muß die Hand in erwähnter Weise durch eine Serviette verdeckt sein. Zwischen den Handteller und die Platte muß eine Serviette gelegt werden, sowohl um einem Verbrennen vorzubeugen, als auch eine sichere Handhabung der Platte zu ermöglichen. Beim Darreichen muß die Platte bis an den Tellerrand des Gastes gebracht werden, um ihm einen genauen Überblick über den Gesamt-Inhalt gewähren zu können und das Zulangen zu erleichtern. Der Bedienende darf die Platte nicht eher zurückziehen, bis der Gast das Besteck wieder darauf gelegt hat. Beim Darreichen ist die ganze Körperhaltung des Bedienenden von nicht unwesentlichem Belang; sie muß einen gefälligen Eindruck machen, die Haltung darf nicht zu steif sein, aber zu tiefes Vorbeugen ist ebenso unstatthaft. Beim Aufsetzen von Platten ist ferner noch zu beachten, daß beim Hinstellen der ersten schon der Raum für die folgenden berechnet werden muß, um nicht die bereits aufgestellten Gegenstände hin- und herschieben zu müssen. Beim *service à la française* muß die Hauptplatte stets in nächster Nähe des bevorzugtesten Gastes stehen; um sie herum gruppieren sich die Beilagen; alles hat oberhalb des Speise-Tellers zu stehen und nie zur Seite desselben. Die ovalen (länglich-runden) Platten müssen nach ihrer Längsseite eingesetzt werden.

Das Wechseln der Teller und Bestecke nach jedem Gange geschieht mit der rechten Hand, von der rechten Seite des Gastes aus. Jedes Klappern, jedes Geräusch ist dabei möglichst zu vermeiden. Beim Wechseln der Suppen-Teller wird der erste mit der rechten Hand dem Gaste rechts weg und samt Löffel in die linke Hand genommen, der zweite und ebenso jeder folgende auf den linken Arm, einer in den anderen gesetzt, nachdem jedesmal

der Löffel in den ersten mit der linken Hand gehaltenen Teller gelegt wurde, sodaß sich sämtliche Löffel in dem einen Teller befinden. Diesen setzt man zuletzt auf den Tellerstoß obenauf. Das Wegtragen des gebrauchten Geschirrs auf bloßen Händen ist möglichst zu vermeiden, vielmehr ist ohne Geräusch alles auf »Servier-Brettern«, die auf kleinen Neben-Tischen bereit stehen, zu sammeln und dann ohne weiteres dem Reinigungs-Platze zuzuführen. Nie darf das gebrauchte Geschirr irgendwo im Speise-Saale aufgestapelt werden, selbst wenn es nicht wieder benutzt werden sollte. Es ist besonders davor zu warnen, bei eiligem Abräumen mit den Fingern in hohle Gefäße, Gläser, Tassen usw. hineinzugreifen. Das Geschirr hat beim Abräumen dieselbe reinliche Behandlung zu erfahren wie beim Auftragen. Es ist ferner darauf zu sehen, daß keine Speise-Reste auf den Boden fallen; geschieht dies doch, so sind sie nicht etwa mit den Fingern, sondern mit einer Gabel aufzuheben. Noch brauch- und eßbare Speisen auf den Platten dürfen nicht durch Daraufstellen von Geschirr verunreinigt oder durch Hinzuthun anderer Speise-Reste verdorben werden, sondern sind einzeln abzuräumen.

Nachdem der erste Diener das benutzte Geschirr weggeräumt hat, stellt ein zweiter (von rechts aus) das andere sofort wieder vor den Gast. Beide Diener, der erstere, der das Geschirr abräumt, wie sein ihm nun unmittelbar folgender Kollege, der das frische Geschirr einsetzt, haben stets nach links vorwärts zu schreiten, gleichviel ob mit dem Herumreichen der Speisen nach links begonnen wurde, was übrigens auch Regel ist. Von letzterer wird allerdings dann eine Ausnahme gemacht, wenn aus Rücksicht auf Ehren-Gäste mit dem Herumreichen links zu beginnen ist; also bei einer großen Tafel (Hufeisen), wo die Ehren-Gäste in der Mitte sitzen, die ganze rechte Hälfte. Alle Sosen, Beilagen, Kartoffeln usw. müssen, von einem zweiten Diener gereicht, unmittelbar etwa auf die zugehörige Speise folgen. Niemals reiche man einem Gaste das letzte Stück auf der Platte dar, sondern lasse frisch anrichten und bitte um etwas Geduld.

Die Weine sind sofort bei den Gerichten, zu denen sie gehören, zu reichen; leer gewordene Flaschen des Tischweines werden durch volle ersetzt. Beim Einschenken des Champagners ist darauf zu achten, daß man die Gläser nicht zu voll gieße, besonders wenn der Champagner stark schäumt. Champagner-Kühler gehören bei feinen Gastmahlen nicht auf die Tafel, wohl aber kann man sie in der Nähe auf besonderen Champagner-Ständern aufstellen. Emporkömmlinge lieben es freilich, mit dem Geklapper der Champagner-

Kühler zu prahlen. Die in England anzutreffende und in Deutschland nachgeahmte Mode, den Champagner in Karaffen zu gießen, ist ganz verwerflich, weil dabei zuviel Kohlensäure entweicht; aus diesem Grunde sind auch die altmodischen Kelchgläser, die am wenigsten Oberfläche bieten, die besten. Champagner mit wenig Weingehalt sind vier, solche mit Kraft (ohne großen Cognac-Zusatz) nur zwei Stunden zu kühlen (frappieren), doch liebt man neuerdings auch Champagner mit bloßer Keller-Temperatur (10 bis 12° Celsius). Man soll auch eigentlich Champagner-Flaschen beim Einschenken nicht mit der (warmen) Hand berühren, sondern mit einer kalt angefeuchteten Serviette umwickeln oder metallene Flaschen-Henkel benutzen. Zum Einschenken hochedler, gelagerter Rotweine mit Bodensatz bedient man sich auch besonderer Lager- und Einschenk-Gestelle, um jedes Rütteln und Trübung des Weines zu vermeiden. Die Temperatur hat je nach dem Alter verschieden zu sein, und zwar müssen edle Weine wärmer gegeben werden, als geringere. Für erstere Sorten nehme man die feinsten Bordeaux-Gläser. Weiße Bordeaux- und Rheinweine zeigen den feinsten Geschmack bei gewöhnlicher Keller-Temperatur. Geringe Weißweine sind kälter zu geben. Die grünen Römer-Gläser kommen immer mehr ab, die hellen Krystall-Gläser gelten als feiner. Natürlich darf man keine Römer zu Rotweinen und ebenso keine eigentlichen Rotwein-Gläser zu Weißweinen verwenden. Zu Sherry, Portwein, Madeira usw. gibt man die kleineren, eigens dazu bestimmten Sherry-Gläser, zu Spirituosen feine geschliffene Gläschen (Fingerhüte, Sanduhren, Schälchen), zu Grog und Punsch Schoppengläser usw. Man vermeide beim Einschänken wie Tragen oder Hinstellen das Überlaufen (Fußbäder). Man dulde keinen wackligen Tisch, der manchen Gast nervös macht und das Überlaufen von Getränken befördert.

Für die Tafel-Musik, die zur Erhöhung der Tafel-Freuden viel beiträgt, gilt als Regel, daß sie nicht sichtbar und nicht zu geräuschvoll ist, damit die Unterhaltung der Gäste keine Einbuße erleide. Laut kann sie nur sein, wenn sie das Geklapper einer schlecht geschulten Bedienung verdecken soll. Höhere Kunstvorträge sind bei Tafel zu vermeiden, da Gaumen und Ohr nicht gleichzeitig einen wahren Genuß haben können und bei Tafel ersterer vorgeht. Festlieder sollen nur in den Pausen gesungen werden und nicht zu lang sein.

Toaste (Tafel-Reden) spielen bei Tafel keine geringe Rolle, oft zum Entsetzen und zur größten Langeweile der Teilnehmer wie der Bedienung und Küche, weil sie, wenn zu lang oder zu oft

gehalten, den ganzen Gang des Festmahles beeinträchtigen. Bei feinen Festen sind Toaste nur in sehr beschränkter Zahl zulässig; es ist dann nicht nur ihr Zeitpunkt, sondern auch ihre Dauer ganz genau vorgeschrieben und auf der Tafel-Karte eingedruckt. Ein Toast soll nicht länger als zehn Minuten dauern. Während eines Toastes hat aber jedes Geräusch aufzuhören, seitens der Bedienung wie auch seitens der Gäste. Deshalb wähle der Redner eine Pause nach Beendigung eines Ganges.

Bei größeren Festmahlen teilt man die Bedienung in sogen. »Services« ein, d. h. Bedienungs-Gruppen, und zwar rechnet man gewöhnlich auf jeden Service von 1 bis 4 Dienern (Aufwärtern, Kellnern) 7 bis 12 Gäste, für die eine angerichtete Platte ausreicht. Im Notfalle, wenn wenig Bedienung da ist, müssen die Services auf mehr Gäste ausgedehnt werden, doch ist dies möglichst zu vermeiden, schon weil leicht die Schüsseln nicht ausreichen oder die letzten Gäste schlecht wegkommen. Die Tafel wird schon vor Beginn nach den Services eingeteilt, damit jeder Diener weiß, wo er anzufangen und wen er zu bedienen hat. Bei der Table d'hôte, zumal in Passanten-Hotels, wo noch verspätete Gäste hinzukommen und »nachzuservieren sind«, ist dies natürlich nicht genau durchführbar. Es ist dann Sache des Oberkellners, einen Hilfskellner für die Nachzügler zu bestimmen und sie möglichst rasch, aber ohne Überhastung, bedienen zu lassen, bis sie die anderen Gänge erreicht haben, was häufig durch Überspringen eines dem Gaste weniger angenehmen Ganges erzielt wird. Die Weinbestellungen nehme der zweite Kellner rechtzeitig auf, am besten vor der Suppe, und erledige sie sofort, weil manche Gäste gern schon vorher einen Schluck nehmen, und um später Störungen zu vermeiden. Daß die Gäste thunlichst abwechselnd zuerst bedient werden, ist schon früher erwähnt worden; man präsentiert die frische Platte beim ersten Gang dem ersten Gast, beim zweiten dem zweiten und so fort, oder man beginnt das eine Mal an dem einen, das andere Mal an dem anderen Ende des Services, außer wo Bevorzugungen stattzufinden haben, z. B. bei Hochzeiten, Jubiläen usw., bei denen das Brautpaar (erst die Braut) oder der Jubilar immer zuerst erhalten muß.

Zur Erläuterung der gegebenen Vorschriften diene folgendes Beispiel über ein mittleres Festmahl von 36 Personen. Die Dienerschaft würde bestehen aus dem Haushofmeister oder Oberkellner, falls der Wirt diesen Posten nicht selbst versieht, und aus 12 Dienern. Die Gäste werden in 4 Services zu je 9 Gedecken geteilt. Jeder Service erhält 2 Diener, von denen der eine die Platten ein-

setzt, der andere unmittelbar mit den Sosen und Beilagen folgt; 2 Diener besorgen den Wein, 2 wechseln Teller, Bestecke, Gläser und besorgen besondere Wünsche der Gäste, 2 schaffen die Platten, das erwärmte Geschirr usw. aus der Küche heran (Zuträger). Besorgt der Oberkellner oder Haushofmeister die Weinbestellungen, so ist ein Kellner oder Diener entbehrlich.

URTEILE

über das

Meisterwerk der Speisen und Getränke

und sonstige Anerkennungen.

P. M. BLÜHER, Gasthaus-Buchhandlung.
Leipzig, Peters-Strasse 44.

Wirksamkeit des Verfassers und dafür erhaltene Anerkennungen.

Gründer u. Chefredakteur der »Hotel-Revue«, seit 1878.
Gründer u. Redakteur des »Diamant«, Glasindustrie-Zeitung, 1880—1884.
Gründer u. Redakteur der »Internat. Fleischer-Zeitung«, 1882—1896.
Mitarbeiter am Brockhaus'schen Konversations-Lexikon, Jubiläums-Ausgabe 1895.
Scheibler'sches Kochbuch (Amelangs Verlag) neu bearbeitet 1895 und 1896, 34. und 36. Auflage.
Mitbegründer u. Mitglied der Haupt-Verwaltung d. Deutschen Kellner-Bundes Union Ganymed, seit 1878. Mitbegründer und einige Jahre Schriftführer des Internat. Kochkunst-Vereins in Leipzig. Mitbegründer des Verbands deutscher Köche (Sitz Berlin) 1885.
Vorsitzender der Central-Kranken- und Begräbnis-Kasse »Deutscher Kellner-Bund« (eingeschr. Hilfskasse) 1892—1896.
Entrepreneur und General-Sekretär der »I. Internationalen Ausstellung f. Volksernährung u. Kochkunst«, Schriftführer d. Jury, Leipzig 1887.
Wiederholt Sachverständiger vor Gericht in Fachfragen.
Mitglied d. Deutschen Sprachvereins seit 1886.
Ehren-Mitglied d. ganzen Deutschen Kellner-Bundes seit 1879.
Ehren-Mitglied der Sektion Brüssel Union Ganymed seit 1879.
Ehren-Mitglied der Sektion London Union Ganymed seit 1880.
Ehren-Mitglied des Bezirks-Vereins Stettin Deutscher Kellner-Bund seit 1880.
Ehren-Mitglied des Internat. Kellner-Vereins in Bukarest seit 1882.
Ehren-Zeichen für 10-jährige Mitgliedschaft im Deutschen Kellner-Bund 1888.
Ehren-Mitglied und Ehren-Diplom (in Rahmen) des Club Gastronomique in Bukarest seit 1896.
Kochkunst-Ausstellung in Leipzig 1883. Goldene Medaille.
Kochkunst-Ausstellung des Verbands Deutscher Köche, Berlin 1885. Außer Preisbewerbung.
Gewerbe- u. Kochkunst-Ausstellg. in Altenburg S/A. 1886. Bronz. Med.
Ausstellung für Volksernährung und Kochkunst in Leipzig 1887. Goldene Medaille.
Gewerbe-Ausstellung in Brüssel 1888. Silberne Medaille.
Großes künstlerisches Gedenkblatt in Rahmen vom Bezirks-Verein Wiesbaden d. Deutschen Kellner-Bundes zum 10-jähr. Redakteur-Jubiläum 1888.
Goldener Ring mit Gravierung und Ehren-Geschenk (Sammlung freiwilliger Gaben, 800 Mark) vom Deutschen Kellner-Bund zum 10-jährigen Jubiläum 1888.
Ehren-Diplom in Rahmen vom Bezirks-Verein Dresden d. Deutschen Kellner-Bundes zum 10-jährigen Jubiläum 1888.
Gastwirtschaftl. Gewerbe-Ausstellg. des Genfer Verbandes in Dresden 1891. Außer Preisbewerbung.
Weltausstellung in Chicago 1893 Diplom für die ganze Fachlitteratur (Meisterwerk usw.).
Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. 1894. Jury-Mitglied. Goldene Medaille speziell für das Meisterwerk der Speisen und Getränke.
Sächsische Gastwirts-Gewerbe- und Kochkunst-Ausstellung in Plauen i. V. 1895. Goldene Medaille und Ehren-Diplom.
Großes allegorisches Widmungsgedicht in Rahmen vom Fachschriftsteller E. Lößnitzer in Halle a. S. 1896 zur Vollendung des Meisterwerks der Speisen und Getränke.
Kochkunst-Ausstellung Kassel 1897 Außer Preisbewerbung. Jury-Mitglied. Ehrenpreis des Fremden- und Verkehrs-Vereins, außerdem Goldene Medaille speziell für das Meisterwerk d. Speisen u. Getränke.
Widmungs-Portrait in L. Kaatz' Hotel-Buchführung, 1880.

Urteile aus Fachkreisen.

Herr **Carolus Baier,** Oberkellner vom Hotel Holsteiner Hof in Elmshorn in Holstein, jetzt im Café Ronacher in Hamburg, am 5. Novbr. 1892: »Es wird wohl im Kellnerstand allgemeine Befriedigung wachrufen, daß nun endlich dies lang ersehnte Werk zur Ausgabe gelangt; ohne Zweifel wird es die gebührende Anerkennung überall finden.«

Herr **Max Kühnel,** Geschäftsführer vom Deutschen Dorf der Weltausstellung in Chicago, jetzt Inhaber des Hotel Deeke in Altona, am 26. August 1893 von Chicago aus: »Ich legte Ihre Lieferungen Meisterwerk, soweit in meinem Besitz, mit aus. Die großartige Anlage des ganzen Werkes fand jedermanns Beifall. Anbei erhalten Sie ein amtliches Anerkennungs-Diplom der Ausstellung.«

Herr **Otto Graf** aus Dresden, Küchenmeister, zuletzt Hotel-Direktor in Johannisburg (Transvaal), am 2. Oktober 1893: »Ich schätzte schon Ihre „Rechtschreibung", wie Sie daraus erkennen konnten, daß ich drei Exemplare hierher bezog, aber Ihr „Meisterwerk" ist das Zwanzigfache wert, so weit es sich bis jetzt beurteilen läßt. Leider nur sind unsere Leute meist viel zu unwissend und träge, den Wert solches einzig dastehenden Werkes für sie selbst gebührend zu würdigen. Oder ein thörichter Dünkel hält sie ab, darin zu studieren. Mit dem neuen Titel „Meisterwerk" haben Sie den Nagel auf den Kopf getroffen; fürwahr ein Meisterwerk ersten Ranges, und ich bin stolz darauf, auch ein wenig mit daran geholfen zu haben (sandte Speise- und Weinkarten ein).«

Herr **G. Kossenhaschen,** Sekretär vom Hôtel Continental in Frankfurt a/M., jetzt Hotelier im Kurpark in Godesberg a/Rh., am 24. März 1894: »Bei der Gelegenheit kann ich nicht umhin, Ihnen auch zu der glücklichen Vollendung des ersten Bandes Ihres großen und wahrhaft großartigen Meisterwerks innigst zu gratulieren. Hoffentlich wird es Ihnen gelingen, alle Hindernisse zu überwinden, sodaß ein großer Erfolg Ihre Mühe krönen möge. Sie haben der gesamten Hotel- und Restaurant-Industrie einen Dienst erwiesen, welcher Ihren Namen in unserem Fache unsterblich machen wird.«

Herr **H. Hering** vom Cliftonville Hotel in Margate, England, jetzt Manager in Carrigart (Irland), am 8. April 1894: »Unser Manager, Mr. Arthur Holland, sprach sich sehr lobenswert aus über das Buch, hält eine solche Ausgabe (20 Mk. pro Bd.) für eine gute Anlage für jeden strebsamen Kollegen.«

Herr **Gustav Strohmeyer,** Oberkellner in der Wirtschaft des Hauptbahnhofs in Frankfurt a/Main, jetzt Oberkellner im Hotel St. Paul in Köln a/Rh., am 12. April 1894: »Es gereicht mir zur Freude, daß ich Abonnent Ihres großartigen „Meisterwerks" bin. Ich bin auf die folgenden Bände gespannt. Ich bewundere die große Ausdauer, welche Sie bei dieser großen Sache entwickeln, aber auch Ihr nobles Entgegenkommen, und ich hoffe, Sie werden nicht getäuscht und für Ihre gute That keinen Undank ernten.«

Herr **Konrad Jacobs,** Oberzimmerkellner im Bayrischen Hof in München, jetzt im Hotel Mainzer Hof in Mainz, am 7. Juni 1894: »Das Meisterwerk habe ich nun gebunden erhalten, und ich kann mich nicht genug wundern über diese kolossale Arbeit.«

Herr **Franz Weiss** vom Royal Hotel in Weston-super-Mare, England, am 25. Juni 1894: »Ihr Meisterwerk ist staunenerregend; welche Unsumme von Fleiß, welche endlosen Mühen mögen darauf verwendet worden sein! Ich wünsche Ihnen und allen denen, die für das Wohl der Hotel-Angestellten arbeiten, viel Glück und Segen.«

Der in der gastronomischen Litteratur sehr wohl bewanderte Fachmann **Gustav Brehme,** Manager vom Montauk-Club in Brooklyn-New York, am 30. Juni 1894 in einem Privatbriefe an den Herausgeber u. a.: »Das letzte Heft des I. Bandes sowie Einband-Decke Ihres Werkes habe ich vor einigen Tagen empfangen und spreche Ihnen offen meine Bewunderung und Hochachtung aus über Ihre großartige Lösung dieser Riesen-Aufgabe. Das Werk wird hoffentlich auch einen pekuniären Erfolg für Sie bedeuten, da ein gleiches Werk nirgends erscheinen dürfte; seine Anschaffung kann in den Interessenten-Kreisen nicht dringend genug empfohlen werden.«

Herr **O. Möritz** vom Royal Avenue Hotel in Belfast am 21. Juli 1894: »Band I leistet mir jetzt schon große Dienste; kommt ein unbekanntes Wort vor, so steht mir mein Meisterwerk stets zur Seite.«

Herr **Edmund Sauer** vom Grand Hôtel du Courrier in Antwerpen, jetzt im Grand Hôtel du Louvre in Menton, am 24. Juli 1894: »Es ist ein wirklich schönes und ausgezeichnetes Werk.«

Herr **G. H. Mahnke** vom Hôtel de la Poste in Brüssel, jetzt in Brighton, am 25. Juli 1894: »Mit dem Meisterwerk haben Sie die ganze Welt besiegt.«

Herr **Theo. Drexel** von der Firma Gebr. Drexel, Hoflieferanten in Frankfurt a/M., am 3. Okt. 1894: »Ihr Werk wird einen Ehrenplatz in meiner Bücherei einnehmen. Sie mögen stolz darauf sein: das Werk ist sachlich, faßlich und sprachlich, es macht seinem Titel „Meisterwerk" jederzeit Ehre. Hoffentlich werden sich bald alle Geschäfts-Genossen bis auf den letzten Mann mit diesem notwendigen und nützlichen Buche versorgen. Die Anmerkungen sind in prägnanter Kürze und in vorzüglicher Weise gegeben. Dieser akademische Diktionär wird für jeden von uns täglich nötig.« Dieser ehemalige weltbekannte Hotel-Besitzer und warme Gönner aller Bestrebungen für Hebung der Hotel-Industrie hatte dem Herausgeber dieses Werkes, ohne ihn damals persönlich zu kennen, zugleich mit einem liebenswürdigen Schreiben »als sichtbares Zeichen der Anerkennung« 50 Flaschen seines berühmten „Meisterstücks" verehrt, auch seine berühmte Fachbibliothek zur Verfügung gestellt. Leider ist er nach langem Leiden inzwischen verstorben.

Herr **Chas. Ranhofer,** Herausgeber des großen amerikanischen Kochbuchs „The Epicurian" in New York, am 20. Oktbr. 1894: »The first volume of your invaluable work has just been received. I would prefer you to send your work as each volume is complete. Accept my heartiest thanks for the same. I consider it a good fortune to have it as I am enthusiastic over any thing pertaining to the gastronomic art. I have quite a complete collection of works relating to the art and yours will hold a prominent place among them.«

Herr **C. Kohlis-Kyffhausen,** Direktor vom Hotel Kronprinz in Berlin, am 29. Oktbr. 1894: »Wahrlich, unser Fach kann stolz sein auf ein Werk, das mit solch staunenswerter Gründlichkeit und Klarheit einen so vielseitigen und spröden, streng wissenschaftlich wohl kaum je vorher bearbeiteten Stoff uns in einer Übersichtlichkeit und Formvollendung vermittelt, daß es einfach unsere Bewunderung erregt. Mancher gelehrte Beruf mit alter und reicher Fachlitteratur dürfte uns solch wahren Meisterwerks wegen sehr beneiden. Nach einer wenn auch nur oberflächlichen Durchsicht der Fülle des Gebotenen muß man nur staunen und immer wieder staunen über den unermüdlichen Fleiß, mit dem das üppige Material gesammelt, gesichtet und erläutert wurde. Mag auch das Auge des einfachen Praktikers in unserem Stande geblendet werden von einem beträchtlichen Teil der Abhandlungen, den er für toten Ballast halten mag — die Sinne des theoretisch gebildeten Gasthaus-Menschen erlaben sich an den gründlichen Erläuterungen, und der gastrosophische Forscher ist gewiß entzückt von dem Reichtum des Gebotenen. Und auch der Praktiker kann vorher nie wissen, ob er nicht plötzlich das Seltenere sehr notwendig gebrauchen kann; zum Alltäglichen braucht man kein Nachschlagebuch, das hat man im Kopfe. Nun hätten wir also endlich in dem „kulinarisch-gastrosophischen Brockhaus" ein Werk gefunden zum Studium, zuerst für die Lehrer unserer aufstrebenden Fachschulen, die dann ihrerseits das Erlernte ihren Schülern, dem Nachwuchs und der Hoffnung unsres Berufes, in weiser Einteilung übermitteln mögen — zum Segen unsres

Gesamtstandes; denn Wissenschaft ist Macht. — Die geistige Macht aber fördert Bildung, und diese wiederum das Ansehen; sie erhöht dadurch die Achtung vor einer Berufs-Klasse, die bislang, abgesehen von rühmlichen Ausnahmen, vielleicht durch ihre fachliche Halbbildung das geringe Ansehen im Rate ihrer Mitmenschen selbst mit verschuldet hatte.«

Herr **Charles Schempf** vom Grand Hôtel d'Italie et Bauer in Venedig am 18. Nov. 1894: »Ich werde das Meisterwerk nach Kräften allen meinen Freunden empfehlen; denn es kann mit größtem Recht „Meisterwerk" genannt werden.«

Herr **Julius Behlendorff,** Hotel-Direktor a. D., Verfasser des Werkes „Der Oberkellner und Hotel-Sekretar", am 28. Novbr. 1894 von Meran i/Tirol aus: »Hat mir schon mein kleines Werk Mühe genug gemacht, um wie viel tausendfach mehr muß Ihnen Ihr Meisterwerk machen. Wie Sie dazu bei Ihrer umfangreichen Vereins-Thätigkeit und Redaktion der „Hotel-Revue" usw. Zeit und Lust finden, ist mir ein Rätsel. Gern möchte ich Ihnen helfen.«

Herr **Ad. Angst** vom Langham Hotel in London, jetzt Direktor vom Grand Hôtel Savoy in Genua, am 4. Dezbr. 1894: »Von einer Täuschung war keine Rede; wie und wo könnte eine solche wohl möglich sein? In der That enthält das Werk bedeutend, ja weit mehr, als schon die große Inhalts-Übersicht verspricht.«

Herr **Otto Thomas,** Chef de Service vom Ghesireh Palace Hotel in Kairo, am 16. Dez. 1894: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke ist einfach sans pareil. Es ist staunenswert, mit welch emsigem Fleiß der Stoff gesammelt, gesichtet, verwertet worden ist. Ich zolle Ihnen hiermit meine unbegrenzte Hochachtung und Anerkennung Ihrer Leistungen und ersuche Sie zu gleicher Zeit, meinem Prinzipal, Herrn Luigi Steinschneider, das Werk zuzusenden.«

Der Großherzogl. Hofküchenmeister Herr **E. König** in Weimar, eine der ersten Küchen-Autoritäten, am 5. Febr. 1895: »Ich glaube, daß das Werk wohl das vollkommenste (dieses Wort im Briefe unterstrichen) in der Kochkunst ist, und sobald alle Bände fertig sind, übersenden Sie mir ein vollständiges Exemplar, das Sr. Königl. Hoheit dem Großherzog (von Weimar) gewidmet wird. Jetzt erst kann ich Ihre Arbeit, aber auch Ihren Mut im ganzen Umfange bewundern und anstaunen. Sie haben sich an eine schwere Arbeit gewagt, aber die Vollendung können auch nur Sie, mein verehrter Herr Doktor, fertig bringen. Glauben Sie, daß ich im Anfange, als Sie die Güte hatten, mir vor Jahren eine Lieferung zu senden, meine Bedenken hatte und Ihnen am liebsten geschrieben hätte: „Herr Doktor, unterlassen Sie das, das wird nichts!" Das ist meine Beichte, die ich eigentlich mündlich abzumachen gedachte« usw.

Derselbe am 12. Febr. 1895: »Ich glaube, daß das Meisterwerk das vollkommenste in der Kochkunst ist. Jetzt erst kann ich Ihre Arbeit, aber auch Ihren Mut im ganzen Umfange bewundern und anstaunen. Sie haben sich an eine schwere Arbeit gewagt, deren Vollendung aber auch nur Ihrer Energie möglich ist.«

Derselbe am 28. Febr. 1895: »Sie gehen mit dem Meisterwerk musterhaft vor und werden erleben, daß sich das Werk über das ganze Weltall verbreiten wird. An meinem Teile daran beizutragen bin ich nicht allein Ihretwegen dazu erbötig, sondern es ist eine Notwendigkeit längst gewesen, daß unser Stand in dieser Weise unterstützt wurde. Ihr Werk versteht es trefflich, den Koch zu unterrichten und zu belehren. Es wird wohl am meisten in unserer Branche gesündigt und dabei die eigentliche Kochkunst über den Haufen oder noch besser in den Haufen geworfen. Es ist ein Wirrwarr in der Küche entstanden, und ich muß immer wieder von neuem bewundern, wie geschickt Sie sich herausgearbeitet haben, fürwahr keine geringe Leistung.«

Derselbe am 8. März 1895: »Der Kochkunst ist mit diesem Buch ein Werk geschenkt, welches einen großen Fortschritt der Fachlitteratur bezeichnet. Bearbeitet und ergänzt von den ersten Fachmännern, übertrifft dasselbe an Ausdehnung und äußerst geschickter Anordnung alle bisher erschienenen Werke. Die Rezepte sind alle vortrefflich, kurz und gemeinverständlich gegeben. Für jeden, auch für den gereiftesten Kochkünstler, bildet das Werk ein äußerst wichtiges Hilfs- und Nachschlagebuch. Namentlich Kochlehrlingen u. angehenden Köchen kann das Meisterwerk nicht genug empfohlen werden; nur aus dieser Fundgrube des gastronomischen Wissens heraus kann der Jünger der edlen Kochkunst sich von der Bedeutung und Ausdehnung der Kochkunst im einzelnen wie im allgemeinen ein klares Bild machen. Aufrichtigen Dank sind wir dem Verfasser schuldig für den Fleiß und die treue Hingebung, mit denen er die schwierige Arbeit begonnen und bewältigt hat. Möchten doch alle Kollegen ihre Dankbarkeit dadurch bethätigen, daß sie für eine recht weite Verbreitung des ganz vortrefflichen und unübertrefflichen Werkes Sorge tragen!«

Der Herzogl. Hofküchenmeister Herr **F. Gruschka** in Altenburg S/A. am 6. März 1895: »Im übrigen muß ich Ihnen meine vollste Anerkennung aussprechen, da ich bei der Unmasse von Fachlitteratur es nicht für möglich gehalten hätte, daß je ein derartiges, erschöpfendes und ganz originelles Werk erscheinen könnte.«

Herr Hotelier **A. Hahn,** Inhaber des Logierhauses und des Restaurants Phönix in Norderney, am 16. März 1895: »Ich bin im Besitz Ihres vortrefflichen Meisterwerks der Speisen u. Getränke usw.«

Herr **Otto Braun,** Oberkellner vom Hôtel Gray et d'Albion in Cannes, am 2. April 1895: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke ist eine Muster-Leistung. Lange schon fühlte ich das Bedürfnis, einige Zeilen an Sie zu richten, um Ihnen im Namen einiger meiner Freunde für die Mühe zu danken, die Sie sich nehmen, um für den Kellner-

stand zu arbeiten. Ich glaube sogar sagen zu dürfen, daß Sie einzig dastehen in den Annalen der Fachkunst und daß wir Ihnen zu großem Dank verpflichtet sind. Das Meisterwerk ist ein Ehren-Denkmal, das Sie unserem Stande gesetzt haben; jeder Kollege muß es mit Stolz empfinden, daß unsere Fachlitteratur eine so epochemachende, das Standes-Bewußtsein ganz erheblich fördernde, den Bildungstrieb so anregende Erscheinung aufzuweisen hat.«

Herr **Peter Cons jr.,** Sohn des Besitzers vom Central-Hotel in Coblenz, jetzt Direktor von Rud. Dressels Weinrestaurant in Berlin, am 16. Mai 1895 u. a. bei Einsendung zweier haarsträubend fehlerhafter „Muster-Menüs“ des „Hotel-Geschäftslehrers“ Clemens Stricker: »Ich bin Abonnent auf das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“, welches nebenbei bemerkt meinen vollen Beifall findet, und deshalb fühle ich mich veranlaßt, Ihnen die beiden Heftchen und Menüs (des Stricker) zu übersenden — vielleicht könnte Ihr Herr Dr. Blüher noch etwas aus denselben für sein Werk lernen. (Natürlich ironisch gemeint! Gewiß, auch daraus kann man lernen — wie es nicht gemacht werden soll und wie not ein richtiges Werk wie das unsre thut!) Doch Scherz bei Seite« usw.

Herr **Richard Schwenke,** Zimmerkellner, in Nizza, jetzt Oberkellner im Hôtel Bellevue in Wiesbaden, am 5. Juni 1895: »Bei einer Streitfrage der Gäste, wie Stockfisch und seine zahlreichen Unterarten in das Französische zu übersetzen seien, hielt ich denselben mein „Meisterwerk“ entgegen. An der Hand dieses erschöpfenden, niemals im Stich lassenden tadellosen Werkes konnte ich den Gästen die zufriedenstellendste Auskunft geben. Die Herren durchblätterten das Werk und waren ganz erstaunt, daß es ein solch vorzügliches, zuverlässiges Werk gibt. Sie hatten alle nur eine Stimme des Lobes für diese litterarische Muster-Leistung.«

Herr **Fritz Schröder,** Oberkellner im Hotel Preußischer Hof in Wernigerode, am 7. Juni 1895: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke hat allseitig ausgezeichnet gefallen, und jedermann hat sich lobend darüber ausgesprochen« usw.

Herr **Charles Holm,** Oberkellner im Grand Hôtel Haglund in Göteborg (Schweden), am 12. Juni 1895: »Als Ihr getreuer schwedischer Berichterstatter kann ich Ihnen mitteilen, daß Ihr „Meisterwerk“ auch hier großen Effekt macht und bei allen Neulingen, die es das erste Mal sehen, geradezu Sensation, ja bei den Schweden Neid erregt. Die Franzosen wollen nun immer an der Spitze der Kochkunst marschieren und haben ja auch eine große Zahl guter Kochbücher produziert, z. B. Carême, Dubois et Bernard, Hélouis usw., aber an so eine umfassende Encyklopädie der Küchen-Wissenschaften hat sich noch keiner gewagt, wird sich auch keiner. Es geht ihnen der nur den Deutschen eigene gründliche Forschergeist ab. Auf eine schwedische Ausgabe ist wohl in absehbarer Zeit kaum zu rechnen? Dann müssen wir uns eben mit der deutschen behelfen. Der gebildete Schwede findet sich schon hinein. Na, ich wünsche Ihnen guten Erfolg und die wohlverdiente Anerkennung.«

Herr **C. Bausenhart,** Pächter vom Ratskeller in Wiesbaden, am 19. Juni 1895: »Das Meisterwerk spottet aller Erwartungen, es ist einfach großartig; ich habe eine große Freude daran« usw.

Herr **Max Jahn,** Oberkellner im Hotel Englischer Hof in Baden-Baden, am 8. Juli 1895 u. a.: »Das vorzüglichste Werk, welches wir in unserer Fachlitteratur haben« usw.

Herr **Fr. Moosdorf,** Oberkellner im Würzburger Hofbräu in Harburg a/E., jetzt in Noths Weinrestaurant in Leipzig, am 8. Juli 1895: »Wer sich das Meisterwerk zugelegt hat, wird jedermann sagen: das Buch kann ich nur empfehlen. Das Werk rechtfertigt den vielversprechenden Titel vollkommen; es ist eine Schöpfung, auf die unser Stand stolz sein darf.«

Herr **Iwan Hirsch,** Oberkellner im Hotel Bayrischer Hof in Heidelberg, jetzt im Hôtel Continental in Kairo, am 13. Juli 1895: »Ich muß Ihnen meine Bewunderung ausdrücken: das ist das großartigste Werk aller Zeiten, welches Ihren Namen klassisch machen wird. Mit ungewöhnlichem Fleiße, mit bewunderungswürdiger Ausdauer, mit tiefem Verständnis und Geschick ist in diesem Meisterwerke ein Lehr- und Nachschlagebuch zugleich geschaffen worden. Sie haben unseren Beruf zur Wissenschaft erhoben« usw.

Der Großh. Hofküchenmeister Herr **E. König** in Weimar am 25. Juli 1895: »Den mir s. Zt. gelieferten 1. Band des weltberühmten Meisterwerks der Speisen und Getränke hat S. Kgl. Hoheit schon längere Zeit zur Durchsicht angenommen und sich bereits sehr, sehr lobend darüber ausgesprochen; besonders bewundert S. Kgl. Hoheit den Fleiß und die Ausdauer, die auf das Werk verwendet wurden.«

Herr **F. Spiegel,** Küchenmeister im Kurhaus Bad Salzschlirf, jetzt im Hôtel Bristol in Düsseldorf, am 6. Aug. 1895: »Ich könnte Sie ja auch ein wenig loben und Ihnen schmeicheln, ich könnte Ihnen meine Anerkennung für Ihre außerordentliche Ausdauer und Energie, sowie besonders für Ihre bewiesene Sachkenntnis und meine Bewunderung für die wirklich gediegene Ausführung Ihres Meisterwerks aussprechen. Nachdem aber Fürsten Ihr Meisterwerk bewundert haben, fühle ich mich zu gering, ein Urteil abzugeben.«

Herr **C. V. Binder** aus Wien, Direktor des Hôtel d'Angleterre in Konstantinopel, am 13. August 1895: »Das muß man sagen, mit Ihrem Meisterwerk haben Sie den Vogel abgeschossen. Ich habe es, soweit fertig, meinen Kollegen, verschiedenen gebildeten Prinzipalen (Hoteliers) und Gästen gezeigt, und alle waren erstaunt über die ungeheure Auswahl von Speisen und Bereitungsarten aller Länder, die Sie aufführen (sogar die türkischen mit), und über die gründliche, korrekte Bearbeitung des überaus schwierigen Stoffes. Ein solches Werk hat unserem Berufe immer gefehlt. Für die Köche muß es eine Lust sein, darin zu studieren und ihr meist recht einseitiges Küchen-Repertoir zu bereichern.«

Herr **C. Bausenhart,** Pächter des Ratskellers in Wiesbaden, am 4. Sept. 1895: »Ihr sehönes Werk liegt jeden Tag zu meiner besten Hilfe vor mir.«

Herr **P. J. Weinen,** Hotelier und Weinexporteur in Palermo, jetzt Besitzer vom Berliner Hof in Duisburg, am 1. Oktbr. 1895: »Je mehr ich Ihr Werk anstaune, desto mehr fühle ich die Pflicht, Ihnen dabei zu helfen; denn das ist ein wirkliches Meisterwerk, alles first elass. Sie schaffen da ein Werk, das nicht allein jedem, wessen Standes er auch sei, nützlich ist, sondern etwas, das vorzüglieh dem Hotelier- und Gastwirts-Stande zur Ehre gereicht.«

Herr **R. Hähnel,** Büreau-Vorsteher in Plauen i/V., im Oktober 1895: »Ich hoffe es in der Hotel-Revue veröffentlicht zu sehen, daß Sie auf das vorzügliche Meisterwerk der Speisen und Getränke durch das Preisrichteramt der Sächsischen Gastwirtsgewerbe- und Kochkunst-Ausstellung in Plauen i/V. das Ehren-Diplom und die goldene Medaille erhalten haben.«

Herr **Georg Hildebrandt,** früher Ökonom vom Deutsehen Klub in Sydney, zuletzt Inhaber des Deutschen Kasinos in Springwood (Australien), am 13. Dezbr. 1895: »Es wird Ihnen zur Genugthuung gereichen, daß der Ruhm Ihres Meisterwerks, u. z. auch des 2. Teils (Getränke), bis hierher gedrungen ist. Selbst die australischen Weine sind ganz richtig und vollständig aufgeführt. Meine Gäste sind stolz auf dieses Erzeugnis deutschen Geistes und Fleißes. Wenn ich Ihnen nützlich sein kann, so verfügen Sie über mich. Anbei sende ich Ihnen per bookpost eine Partie australischer Speise- und Weinkarten zur event. Benutzung. Auf die weitere Fortsetzung Ihres Meisterwerks bin ich in der That gespannt.«

Herr **Louis Einmal,** Präsident der Landes-Verwaltung Belgien des Genfer Vereins in Brüssel, jetzt im Savage Club in London, am 28. Jan. 1896: »Habe das Meisterwerk riehtig erhalten und bereue, es nicht schon früher angeschafft zu haben. Es ist wirklich sehr gut; schade nur, daß so viele unserer Kollegen so wenig Sinn für solche lehrreiche Lektüre haben.«

Mr. **Albert M. Thiem** (aus Rudolstadt), Besitzer des Windsor-Hotels in Edinburgh, des Windsor-Hotels und des Panorama-Restaurants in Glasgow, am 30. Januar 1896 über das Meisterwerk beiläufig u. a.: »Mit großer Bewunderung sehe ich zu Ihnen auf, und Ihr Schatz der Küchen-Wissenschaft ist geradezu unübertrefflich und muß in jedem Hotel Eingang finden. Die Hefte erhielt ich immer regelmäßig gesandt. Das Werk wird in meinem neuen Büreau hier den Ehrenplatz einnehmen und wird sehr oft gesucht werden« usw.

Monsieur **André Vogel,** Secrétaire im Grand Hôtel de Londres in Paris (5 rue Castiglione), am 31. Januar 1896: »Gestern kam ich in Besitz des zweiten Exemplares Ihres Werkes, I. Teil (eines hatte er kurz vorher bezogen). Ich kann nicht umhin, Ihnen meinen besten Dank und Bewunderung für dies herrliche Werk hier auszusprechen.

Mein Freund, für den das zweite Buch als Geburtstags-Geschenk bestimmt war, ist natürlich außerordentlich über das Werk erfreut. Daß Sie mehr solche Urteile erhielten, unterliegt keinem Zweifel; denn jedermann, der das Buch studiert, wird finden, daß es eine äußerst schwierige Aufgabe war, die in ihrer Weise vorzüglich und gewissenhaft ausgeführt worden ist. Ich hoffe nun, daß auch die anderen Teile mit solch großem Fleiß, Pünktlichkeit und Exaktheit ausgearbeitet sind und bitte, mir den zweiten Teil, sobald er erscheint, umgehend zuzusenden. Ich bin schon gespannt darauf. Kann man wohl vielleicht die Ausgabe mit weißem Papier durchschossen bekommen, und wie viel würde das mehr kosten?«

Herr **Oskar Schraepler,** Direktor des Kgl. Bayr. Kurhauses und Kursaales, Besitzer der Villa L. Liebeskind (Maison Garni) in Bad Kissingen, am 27. Febr. 1896: »Das „Meisterwerk" ist einzig, großartig, und ich bewundere aufrichtig die unermüdliche Rührigkeit bei der Herausgabe desselben. Wie wenige Menschen werden davon eine Ahnung haben, welche unendliche Mühe aufzuwenden war, um allen Stoff herbeizuschaffen! Erst dann konnte mit der eigentlichen Arbeit begonnen werden.«

Derselbe am 3. März 1896: »Mit großem Interesse sehe ich der Fertigstellung des II. Bandes Ihres „Meisterwerks der Speisen und Getränke" entgegen. Sie haben damit etwas geschaffen, was bis heute in unserer Fachlitteratur einzig dasteht und schwer, nur sehr schwer zu erreichen war, da es bis dahin an aller und jeder Grundlage mangelte. Was das Konversations-Lexikon für das allgemeine Wissen ist, das bedeutet Ihr Meisterwerk für das Gastwirts-Gewerbe. Bis heute hat es noch niemand gewagt, etwas ähnliches zu arbeiten, und wir müssen dankbar anerkennen, daß Ihr unvergleichliches Werk unendlich viel zur Hebung unseres Standes beitragen wird. Ich bin überzeugt, daß jeder Fachmann, der Ihr Werk studiert oder auch nur einen Einblick in dasselbe zu gewinnen Gelegenheit hat, Ihnen seine Anerkennung nicht versagen wird. Ich selbst gratuliere Ihnen von ganzem Herzen dazu und wünsche Ihnen einen recht großen Absatz, damit Ihnen für Ihre staunenswerte Arbeit auch der materielle Erfolg nicht fehlen möge. Besonders hervorzuheben ist die fehlerfreie Abfassung in den drei Sprachen, bei weniger bekannten Sachen die ausführliche Beschreibung derselben, der Druck an und für sich, und ist Inhalt und Ausstattung des Werkes vom Herausgeber so tief durchdacht, daß er das höchste Lob verdient. Infolge der außerordentlich günstigen Bezugs-Bedingungen ist es selbst Interessenten mit kleinerem Verdienste möglich, sich dasselbe ganz oder teilweise anzuschaffen. In größeren Geschäften sollte es nirgends fehlen! Ich kann meinen Herren Kollegen nur empfehlen, das Meisterwerk im Hotel-Lesezimmer auszulegen. Von dem darin verkehrenden Publikum wird es entschieden viel und gern benutzt werden.«

Herr **Walther Fischer,** Kellner im Hôtel Beau-Rivage in Monte-Carlo (Monaco), jetzt im Hotel Darmstädter Hof in Heidelberg, am 9. März 1896 u. a.: »Wollen Sie bitte gleich nach Empfang dieser Zeilen den ersten Teil des Meisterwerks, die Speisen vollständig

enthaltend, für 30 Mk. an mich absenden. Das Buch ist für einen ungarischen Baron, der gegenwärtig hier weilt und sich furchtbar für das ausgezeichnete Werk interessiert. Der Mann ist ganz nervös geworden vor Aufregung über den Inhalt des Bandes, den ich im vor. Jahre nach den Rochers de Naye (Schweiz) bezog, den ich ihm lich und den er wie auch die ferneren Lieferungen nun eifrig studiert. Heute morgen kam er in den Saal mit den Worten: „Sie, geben Sie mir sogleich die Adresse des Verlegers von dem Werke!“ und dann setzte er sich hin, blätterte in dem Buche herum und rief immer und immer wieder: Großartig, großartig, in der That großartig!«

Herr **Otto Hartmann,** Direktor vom Evangel. Hospiz in Berlin und Obermeister der Gastwirts-Innung, Herausgeber und Verfasser des „Lehr- und Lesebuchs für das gastwirtschaftliche Gewerbe“, am 23. März 1896: »Es freut mich, daß Ihr Meisterwerk der Vollendung naht; es mag Ihnen nicht wenig Arbeit und Sorgen gemacht haben. Sein Inhalt übertrifft alle Erwartungen. Die gastwirtschaftlichen Fachschulen sollten es als höchste Auszeichnung den begabtesten und besten Schülern verleihen, vielleicht zunächst nur den ersten Teil, schon der Kosten halber — den zweiten Teil mag sich dann der junge Mann, wenn er strebsam ist, selbst anschaffen. Ich wünsche Ihnen guten Absatz als Lohn für Ihre Arbeit und meinen Kollegen die nötige Erkenntnis des Wertes dieses Werkes.«

Herr Hotelier und Fachschriftsteller **F. Vollborth,** Vorsitzender der Fachschul-Kommission in Stettin, jetzt im Hotel Wilhelmshof in Berlin, am 9. April 1896: »Wenn man die Bände durchblättert — welche unendliche Fülle von Arbeit, Mühe und Wissen ist hier zusammengetragen, liegt hier jedermann zur Belehrung freigegeben! Jeder Band enthält Tausende von Stichwörtern, von denen bei meinem Gebrauch nie eines versagte. Bei fleißiger Benutzung dieses Werkes erscheint die Fülle der Mannigfaltigkeit immer großartiger und in immer hellerer Beleuchtung. Unsere Fachlitteratur ist durch dieses Werk nicht nur ganz bedeutend gewachsen, sondern es unterstützt auch fortwährend den Wissensdrang der Fachleute. Es ist in der That ein Meisterwerk im edelsten Sinne des Wortes, und jeder Fachmann, der mit der Zeit fortschreiten und diese verstehen will, sollte sich ungesäumt in den Besitz dieses Riesenwerkes setzen. Im Verhältnis zum Inhalt spielt der Kostenpunkt gar keine Rolle! Eine bessere Empfehlung kann diesem Werke nicht mitgegeben werden.«

Herr **Fritz Schulte,** früher Direktor im Hôtel Métropole in Brüssel, jetzt im Hotel Rhein. Hof in München, schreibt vom Hôtel Cécil in London am 25. April 1896: »Mit der Vollendung Ihrer stattlichen Bände „Meisterwerk“, dessen Bezeichnung nicht besser gewählt werden konnte, haben Sie sich in Fachkreisen allgemein verdient gemacht. Niemandem darf dieses schöne Werk fremd bleiben. Dem Prinzipal, dem Kellner, dem Koch, für alle unentbehrlich, bietet es eine schöne Gelegenheit, die nötigen universellen Kenntnisse im

Beruf zu erlangen. Sie haben weder Mühe noch Kosten gescheut in Ihrem Bestreben, die Speisen und Getränke aller Nationen zu beschreiben und in verschiedene Sprachen zu übersetzen. Möge Ihnen dieses einzig dastehende Werk die wohlverdienten Früchte tragen. Sie haben meine ungeteilte Anerkennung.«

Herr **Jean Baptiste Horn** von Horns Hotel zum Pfälzer Hof in Mainz am 5. Mai 1896: »Unschwer werden Sie in meiner Speise-Karte die Nutzanwendung Ihres herrlichen Meisterwerks der Speisen und Getränke erkennen. Das Werk ist mir in allen Beziehungen unentbehrlich geworden. Ich bin im Besitze zweier Exemplare und benutze dieselben derart, daß ich das eine Buch meinem Chef gegeben habe und das andere im Büreau behalte. So stelle ich selbst alle Tafel-Karten zusammen und habe dann nicht mehr nötig, meinem Chef besondere Anweisungen zu geben, da er ja im Meisterwerk jede Auskunft findet.«

Herr Hauptmann a. D. **Julius von Hartz** in München am 6. Mai 1896: »Als Abonnent Ihres vortrefflichen Meisterwerks der Speisen und Getränke hatte ich mit großem Interesse der Vollendung desselben entgegengesehen . . . . Gerade der III. und IV. Band hätten für mich als Privatmann — und gewiß für andere auch — und wenn ich sagen darf als Gastrosoph, ein besonderes Interesse gehabt. Der erste Teil des Werkes brachte eine so imponierende Anzahl von vielversprechenden Gerichten . . . . Dafür finde ich in meiner ganzen Litteratur keinen genügenden Ersatz. Der IV. Teil (Tafel-Karten) wäre sicher ein vorzüglicher Ratgeber geworden« usw.

Herr **C. Kohlis,** Direktor des Hotels Kronprinz in Berlin, am 7. Mai 1896: »Bitte senden Sie sofort an den Reichstags-Abgeordneten Herrn Hermann Frese in Bremen ein komplettes Exemplar des Meisterwerks der Speisen und Getränke. Der Herr wohnt während der Reichstags-Session stets bei uns, hat bei mir das Werk gesehen und sich sehr lobend darüber ausgesprochen.«

Herr **Anton Fuhr,** Hotel-Direktor in Scheveningen, am 9. Mai 1896: »Ersuche um gefl. Zusendung des zweiten Teiles Ihres vortrefflichen Meisterwerks der Speisen und Getränke sobald fertig; ich bin begierig darauf.«

Herr **Max Böhme,** Oberkellner im Hotel zur Sonne in Schleiz, am 13. Mai 1896: »Nach kurzer Einsicht in das Probeheft des „Meisterwerks“ kann ich Ihnen nur die Mitteilung machen, daß Sie sich durch die Herausgabe dieses großartigen Werkes hohes Verdienst in Fachkreisen erworben haben. Es wird mein Bestreben sein, dieses Werk, wo immer auch mein Aufenthalt sein mag, allen Kollegen zu empfehlen.«

Herr **Herm. Buhmann,** Oberkellner im Hôtel de Russie in Ems, jetzt im Hotel Breuer in Montreux, am 17. Mai 1896: »Ich glaube kaum, daß es noch ein solches Werk gibt, wo alles so ausführlich, so zuverlässig, so gewissenhaft behandelt ist. Was nur z. B.

die Suppen betrifft, so ist es undenkbar, daß außer den im Meisterwerk aufgeführten noch andere existieren. In diesem mustergültigen Werke sind alle Speisen in den drei Weltsprachen angegeben; das ist eben das, was dem Buche einen besonderen Wert verleiht. Ich kann es jedem strebsamen Kellner und Koch aufs wärmste empfehlen.«

Herr **A. Intra,** Oberkellner im Hotel Reichmann au Lac in Lugano, am 19. Mai 1896: »Ich empfing den ersten Teil Ihres Meisterwerks der Speisen und Getränke, der mich vollauf befriedigt hat; ich bedaure nur, daß ich den zweiten Teil noch nicht erhalten habe.«

Herr **J. Baader,** Inhaber des Gasthauses zur schönen Aussicht in Bergen bei Frankfurt a/M., am 20. Mai 1896: »Ich teile Ihnen hierdurch mit, daß ich im Besitze dieses großartigen, einzig in seiner Art dastehenden Meisterwerks bin« usw.

Widmung. Aus Anlaß der Vollendung dieses Werks widmete Herr **E. Lößnitzer,** Ökonom der Loge zu den 3 Degen in Halle a/S., dem Herausgeber ein künstlerisch entworfenes, 50 cm breites, 64 cm hohes Gedenkblatt, das, umgeben von idealen gastrosophischen und önologischen Emblemen (Handzeichnung), die folgende Widmung in kalligraphischer Ausführung trägt:

Verehrter Meister, der das Werk geschaffen,
Deß zweiter Band vollendet vor mir liegt,
Der trotz des Neides und der Mißgunst Waffen
So manchen sich viel besser Dünkenden besiegt,
Du hast erklommen jene Ruhmes-Stufen,
Die viele voller Sehnsucht oft gezählt;
Denn mancher glaubt' und fühlte sich berufen,
Doch Du allein warst dazu auserwählt.
Die Siegespalme hast Du Dir errungen,
Dein Werk verbessern wär' Verwegenheit!
In kurzem Zeitraum ist es Dir gelungen,
Ein Werk zu schaffen für die Ewigkeit. —
Wenn ich auch sonst Dir nichts zu bieten habe,
Kein Lorbeer Deine Denkerstirn umrankt,
So sei doch für die reiche Geistes-Gabe
Dir, Meister, für Dein Meisterwerk gedankt!

Dem Verfasser des Meisterwerks der Speisen und Getränke, dem unermüdlichen Schriftsteller gastronomischer Wissenschaft
Herrn Dr. Paul Blüher
ehrfurchtsvoll gewidmet von E. Lößnitzer.

Herr Oberkellner **W. Bartsch** in Langenbielau am 22. Mai 1896: »Aus den wenigen Seiten Ihres Probeheftes habe ich ersehen und auch schon von meinen Kollegen gehört, daß das „Meisterwerk der Speisen und Getränke" das zuverlässigste und reichhaltigste Fachwerk ist und daß es kein zweites solches Werk gibt, dem man eine solche Anerkennung zollen könnte.«

Herr **O. Emmerich,** Oberkellner im Roten Haus in Wiesbaden, am 22. Mai 1896: »Ich will Ihnen 10 Mk. anzahlen und den Rest in halbmonatlichen Raten von 10 Mk. einsenden, damit ich recht bald in den Besitz Ihres Prachtwerkes komme. Ich habe schon viel von dem Meisterwerk gehört und — offen sei's gesagt — nur für Sie schmeichelhaftes. Ich werde bald ein eigenes Geschäft gründen, dann wird das Werk für mich um so größeren Wert haben. Einen Begriff von der Reichhaltigkeit des Buches kann man sich schon machen, wenn man das Probeheft durchblättert. Dieses korrekte Französisch, dieses feine Deutsch und — last not least — dieses musterhafte Englisch! Es gehörte ein Meister dazu, um ein so praktisches, unübertreffliches Werk zu schaffen.«

Herr **Max Schwolow,** Oberkellner im Hotel Stadt Leipzig in Cöthen, am 24. Mai 1896: »Wie ich aus dem Probeheft ersehen habe, ist das Meisterwerk der Speisen und Getränke einzig in seiner Art. Kein Kellner sollte unterlassen, sich dieses gediegene und mit erstaunlichem Fleiße hergestellte Werk anzuschaffen.«

Herr **Johannes Fick,** Oberkellner im Hotel Stuthmann in Pasewalk, am 26. Mai 1896: »Indem ich für die Zusendung eines Probeheftes vom „Meisterwerk" bestens danke, teile ich Ihnen mit, daß ich bereits im Besitz dieses wirklich gediegenen und in jeder Beziehung vollständigen Fachwerks bin.«

Herr **Otto Koch,** 663 Sedgwick Str. in Chicago, am 26. Mai 1896: »Das Meisterwerk ist das einzige Buch auf gastronomischem Gebiete, welches vollkommen zu nennen ist. Praktisch, ohne Vernachlässigung des Wissenschaftlichen, korrekt in der Auffassung, zuverlässig in der Darstellung, deutlich im Druck, übersichtlich in der Anordnung, das sind die Hauptvorzüge des Meisterwerks, die nicht genug hervorgehoben werden können.«

Herr **Arthur Garke,** Oberkellner im Hotel Blauer Engel in Aue (Erzgebirge), am 27. Mai 1896: »Ich finde das Meisterwerk als ein prachtvolles, lehrreiches und in jeder Beziehung musterhaftes Werk; es steht ja alles darin, was zur Hotel-Wissenschaft gehört.«

Herr **Georg Griebel,** Oberkellner im Hotel Hof von Holland in Mainz, am 29. Mai 1896: »Ich bitte Sie, mir gelegentlich noch den II. Teil (Getränke) des Meisterwerks zu senden. Ich spreche Ihnen meine volle Hochachtung für diese Arbeit aus. Das Werk ist das Non plus ultra aller Fachwerke.«

Herr **H. Braasch,** Oberkellner im Hôtel Union in Hamburg, am 30. Mai 1896: »Ich spreche Ihnen offen meine Anerkennung für diese Musterleistung aus; das Meisterwerk ist von Anfang bis zu Ende mit einer Genauigkeit und Zuverlässigkeit bearbeitet, die einfach staunenerregend ist.«

Herr **Carl Bisping,** Küchenmeister im Zoologischen Garten in Köln a/Rh., am 9. Juni 1896: »Ich bin erstaunt über die Reichhaltigkeit dieses Werks; ich hatte es mir großartig vorgestellt, aber es hat meine Erwartungen noch bei weitem übertroffen. Wohl die meisten haben gar keine Ahnung, daß es eine solche Menge Speisen und Getränke gibt. Ich habe schon verschiedene Kochbücher gelesen und in Gebrauch gehabt, aber ein so reichhaltiges, leicht verständliches, vielseitiges und vor allem zuverlässiges Fachwerk ist mir noch nicht zu Gesicht gekommen. Sie haben sich durch dieses Meisterwerk ein bleibendes Denkmal in der Fachwelt gesetzt, und ich wünsche Ihnen recht viele Erfolge, damit Sie doch einigermaßen für Ihre große Mühe und Arbeit entschädigt werden.«

Herr **Albert Guter,** Oberkellner im Royal Avenue Hotel in Belfast, am 9. Juni 1896: »Senden Sie mir gefl. umgehend das viel gerühmte und weit und breit bekannte Meisterwerk« usw.

Herr **Ernst Prilop,** Oberkellner in der Konditorei Fr. Jung in Kassel, am 11. Juni 1896: »Das Werk ist einfach großartig. Ich muß staunen, wenn ich die Bände durchblättere. Dieser Fleiß, diese Genauigkeit, diese Reichhaltigkeit und unbedingte Zuverlässigkeit!«

Herr **C. Kohlis,** Direktor vom Hotel Kronprinz in Berlin, am 13. Juni 1896: »Indem ich Sie zu der glücklichen Vollendung Ihres verdienstlichen Unternehmens von Herzen beglückwünsche, will ich nicht versäumen, Ihnen mein Urteil, das ich mir bei dem tagtäglichen Gebrauche des Werks gebildet habe, bekannt zu geben. Die Gründlichkeit und Sachkenntnis, mit der dieses Werk von A bis Z geschrieben ist, ist wahrhaft erstaunlich. Die Fülle des gebotenen Materials ist imponierend, die Gewissenhaftigkeit, mit welcher der kolossale Stoff gesichtet, geordnet und zu Druck gebracht wurde, ist bewunderungswürdig. Wer von sich zu sagen die Kühnheit hat, daß er alles wisse und nichts weiter in seinem Fache zu lernen habe, der sollte das Meisterwerk studieren, um Bescheidenheit zu lernen. Das Meisterwerk ersetzt aber noch eine ganze Reihe anderer Hilfsbücher. Die Tausende von geschichtlichen Notizen ersetzen uns ein Geschichtsbuch, der zweite Teil, welcher die Weine, nach Erdteilen und Ländern geordnet, aufführt, erspart uns ein geographisches Nachschlagebuch; denn eine so klare, übersichtliche, gedrängte, dabei aber doch nichts Wesentliches übersehende Geographie aller Länder und Erdteile enthält kein geographisches Handbuch. Die Sprachregeln usw., die im Anfang des ersten Teiles gegeben worden sind und ihre praktische Anwendung durch das ganze Buch hindurch finden, ersetzen uns je eine französische, englische und deutsche Grammatik, die 20000 Fußbemerkungen machen ein Kochbuch überflüssig — kurz, es ist ein Meisterwerk im wahren Sinne des Wortes, das hier geschaffen worden ist. Das Buch wird großartige Erfolge zu den schon errungenen zu verzeichnen haben, das ist für mich ohne Zweifel. In welch lebendiger Sprache sind doch die französischen und englischen Übersetzungen gehalten, man vergleiche einmal damit andere Fachbücher! Selbst Provinzialismen fremder Sprachen sind da vermerkt; für „kleines Rohrhuhn“ finde ich z. B.

neun französische Bezeichnungen, teils wissenschaftliche, populäre, provinzielle; 13 englische Bezeichnungen sind für den „Grasspecht“ gegeben. Dies wird dem Meisterwerk niemand nachmachen. Dazu gehört neben praktischer auch eine tiefe wissenschaftliche Bildung, und da einer nicht alles in sich vereinigen kann, ein Stab geschulter Mitarbeiter, sodann aber eiserner Fleiß, Mut und Ausdauer aller Beteiligten, und, last not least — ein recht ansehnliches Kapital des Verlegers. Von Herzen wünschend, daß sich dieses ansehnliche materielle, wie das noch weit bedeutendere geistige Kapital, das in diesem unvergleichlichen Unternehmen veranlagt worden ist, recht reichlich verzinsen möge, verbleibe ich« usw.

Herr **Paul Jacob,** Restaurateur der Geraer Aktien-Brauerei in Tinz-Gera, am 16. Juni 1896: »Ich teile Ihnen mit, daß ich bereits im Besitz des ersten Bandes Ihres ganz vorzüglichen „Meisterwerks der Speisen und Getränke“ bin. Das Meisterwerk ist unstreitig das vorzüglichste, wissenschaftlichste Werk, das für unseren Stand geschrieben wurde; ich werde es meinen Herren Kollegen und meinen Angestellten angelegentlichst empfehlen.«

Herr **Herm. Wahnig,** Geschäftsführer in Baarmanns Restaurant, jetzt Restaurateur (Stieglitzens Hof) in Leipzig, am 17. Juni 1896: »Das Meisterwerk gefällt allgemein, ich muß es den Gästen oft vorlegen, wenn man sich um einen Speise-Namen streitet. Ein Stammgast, Dr. W., namhafter Kritiker, will eine lobende Besprechung darüber in einer angesehenen Zeitung bringen. Auch unser Küchenchef R. Wackwitz wird sich das Werk zulegen und es im Kochkunstverein empfehlen (inzwischen geschehen). Unsere Kellner- und Kochlehrlinge studieren oft darin, selbst die Fräuleins.«

Herr **F. Gruschka,** Herzoglicher Mundkoch in Altenburg S.-A., am 23. Juni 1896: »Was meine persönliche Überzeugung anbetrifft, so pflichte ich Ihnen voll und ganz bei, daß Sie mit diesem Werke ein wirkliches Meisterwerk geschaffen haben.«

Herr **Hermann Hannschke,** Oberkellner im Hotel Ullrich in Plauen, am 23. Juni 1896: »Teile Ihnen hierdurch mit, daß dieses Meisterwerk der Speisen und Getränke auf mich seinen Eindruck nicht verfehlt hat. Ich werde es mir besonders zur Aufgabe machen, dieses herrliche Werk überall angelegentlichst zu empfehlen.«

Herr **Alb. Riedel** von Kunzes Hotel in Dahme i. d. Mark am 23. Juni 1896: »Ich muß noch bemerken, daß dies ein vorzügliches Werk ist; es ist für uns ungemein wichtig und wertvoll.«

Herr **Julius v. Röbel,** Oberkellner in Dortmund (Alsenstr. 58), am 23. Juni 1896: »Ich kann Ihnen nur mitteilen, daß das Meisterwerk der Speisen und Getränke eine großartige, bisher unerreicht dastehende Leistung ist.«

Herr Hotelier **R. Hahn** vom Logierhaus und Restaurant Phönix in Norderney am 27. Juni 1896: »Das Meisterwerk ist ein wirklich ausgezeichnetes und gediegenes Werk, so vielseitig, so umfassend, dabei aber trotzdem vollkommen übersichtlich. Schade nur, daß es vorläufig nicht weiter erscheint.«

Herr **Otto Schneider,** Oberkellner im Grand Hôtel in Franzensbad, am 30. Juni 1896: »Schon seit Anfang dieses Jahres habe ich das „Meisterwerk der Speisen und Getränke" eingehend studiert; als Resultat meiner Studien habe ich die Überzeugung gewonnen, daß dies ein Werk ist, welches seinem Verfasser zur größten Ehre gereicht. Noch nie habe ich ein Werk gesehen, das an Vollständigkeit, Mannigfaltigkeit, Übersichtlichkeit und vor allem an Richtigkeit alles Ähnliche so in Schatten stellt. Schade nur, daß es so viele „Lehrbücher" in unserem Fache gibt, die es mit der „Richtigkeit" nicht so genau nehmen.«

Herr **E. König,** Großherzogl. Hofküchenmeister in Weimar, im Juli 1896: »Gern hätte ich Ihnen meinen Dank persönlich übermittelt, um Ihnen meine volle Bewunderung und zugleich meine herzlichsten Glückwünsche gelegentlich der Fertigstellung des epochemachenden „Meisterwerks der Speisen und Getränke" auszusprechen. Ich hege nur den Wunsch, daß Sie als Verleger den durch Ihr verdienstliches Unternehmen wohlverdienten Lohn ernten möchten. Täglich habe ich das Buch in Gebrauch, und ich muß gestehen, daß es mir ein unentbehrlicher Ratgeber geworden ist, eine Fundgrube des Wissens, welche sich nie erschöpft. Fast auf jeder Seite überrascht das Buch durch seine Reichhaltigkeit. Es ist ein erhebendes Gefühl, zu wissen, daß ein solches Werk unserer Fachlitteratur angehört; möchte doch dies aufmunternde Gefühl sich allen Kollegen mitteilen. Erst aus dem Meisterwerk wird ein Jünger der Kochkunst einen vollen Überblick über das weite Gebiet der Kochkunst erhalten, wenn er die 37 779 Speisen mit ihren 17 858 Bereitungs-Vorschriften durchblättert. Endlich ist ein Werk geschaffen, das, maßgebend und zuverlässig, den Fachmann von der niederdrückenden Bürde des Gedächtnis-Ballastes zu entlasten sucht. Mit imponierendem Geschick ist das ganze umfangreiche Material gesichtet und gruppiert worden. Ich bewundere die eminente Arbeitskraft, die dies alles in Wort und Druck reproduziert; denn die Korrektheit des Drucks ist ebenfalls für ein Werk dieser Art von der äußersten Wichtigkeit. Und auch in dieser Beziehung muß die außerordentliche Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die seine Verfasser darauf verwendet haben, rühmend erwähnt werden. In diesem Sinne bin und bleibe ich immer in der vorzüglichsten Hochachtung« usw.

Herr **Max Nitzsche,** Oberkellner im Hotel Senner-Hütte in Gohrisch bei Königstein a. d. E., am 1. Juli 1896: »Es ist mir eine große Freude, wenn ich in dem hochinteressanten Meisterwerk lesen kann. Ich kann gar nicht genug die unermüdliche Ausdauer bewundern, die der Verfasser bei dieser so schwierigen Arbeit an den Tag gelegt hat. Ich werde dieses Werk jedem meiner Kollegen angelegentlichst empfehlen.«

Herr **Emil Müller,** Oberkellner im Hotel Stadt Berlin in Herford, am 2. Juli 1896: »Ich bin nun glücklicher Besitzer des Meisterwerks und möchte, was mein Urteil über dieses Werk betrifft, mich dahin äußern, daß das Meisterwerk der Speisen und Getränke ein großartiges und wohlgelungenes Werk, eine zuverlässige Hilfsquelle für jeden Fachmann ist.«

Herr **Richard Schindler,** Zimmerkellner im Kurhaus in Bad Ems, am 6. Juli 1896: »Ich kann Ihnen mitteilen, daß ich mich von der Vollkommenheit und Großartigkeit des Meisterwerks überzeugt habe. Es ist wohl unmöglich, daß man in diesem gastronomischen „Brockhaus“ etwas vergeblich sucht.«

Herr **H. Unkel,** Kellner im Hotel Europäischer Hof in Wiesbaden, am 6. Juli 1896: »Möchte doch jeder Strebende dies sowohl Ihnen als Verfasser, wie unserem Stande zu gleich großer Ehre gereichende Werk recht eifrig benutzen! Was Zuverlässigkeit und Korrektheit, sowie praktische Brauchbarkeit anbetrifft, hat das Meisterwerk nicht seinesgleichen.«

Der **Club Gastronomique** (in Vertretung Mr. Fréd. Schipper, Président) in Bukarest am 16. Juli 1896: »Unserm hochverehrten Ehren-Mitgliede Herrn Dr. Paul Blüher in Leipzig statten wir an dieser Stelle für Spendung und Widmung eines vollständigen Exemplars (in 2 Bänden) seines großartigen, einzig dastehenden gastronomischen Meisterwerks der Speisen und Getränke unsern herzlichsten Dank ab. Das Prachtwerk wird dauernd eine Zierde unserer Bibliothek sein, und wir sind stolz darauf, diesen größten Fachschriftsteller der Gegenwart unter allen Nationen als Ehren-Mitglied zu den Unseren zu zählen.«

Herr **Otto Römer,** Restaurant-Oberkellner im Hôtel Royal in Bonn, später im Hôtel Métropole in Nizza, am 16. Juli 1896: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke wird fleißig zum Verdeutschen der Menüs benutzt und leistet unschätzbare Dienste. Der zweite Sekretär, ein Hoteliersohn aus Nürnberg, ebenso der Oberkellner, werden es sich, dadurch veranlaßt, jedenfalls selbst zulegen, wenn auch erst später.«

Herr **Herm. Schmeißer,** Oberkellner in Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden, dann Inhaber einer Weinstube, am 17. Juli 1896: »Ich bin wirklich sehr entzückt über das Meisterwerk. Sie haben damit dem Gastwirtstand ein unvergängliches Denkmal gesetzt, sodaß es mir zur besonderen Freude gereicht, dieses Werk weiterempfehlen zu können.«

Herr **Carl Miesen,** Küchenmeister im Hotel Kauzenberg in Bad Kreuznach, am 21. Juli 1896: »Nach Empfang der beiden Bände des Meisterwerks und nach eingehender Durchsicht derselben fühle ich mich zu der Mitteilung gedrungen, daß ich nicht nur sehr zufrieden damit bin, sondern daß meine Erwartungen bei weitem noch übertroffen wurden.«

Herr **Alb. Winkler,** Oberkellner im Hotel Hohenzollern in Görlitz, am 24. Juli 1896: »Bin mit dem Meisterwerk sehr zufrieden und kann es nur weiter empfehlen.«

Herr **Carl Hübener,** Oberkellner vom Hotel Goldenes Kreuz in Neustadt O/S., am 25. Juli 1896: »Das Meisterwerk ist durch seine bewundernswerte Genauigkeit zweifellos maßgebend.«

Herr **Christian Neupert,** Kellner im Restaurant der Thiemeschen Brauerei in Leipzig, am 29. Juli 1896: »Das Meisterwerk werde ich allen Bekannten und Fachgenossen angelegentlichst empfehlen. Es verdient seinen Titel mit Recht; es gibt Aufschluß über alles, was Speisen und Getränke betrifft, wahrhaft imponierend ist der Reichtum an Speise-Namen, bewundernswürdig die enorme Anzahl von Erklärungen und Rezepten, staunenerregend die reiche Anzahl der Getränke. Nicht bloß mit Gründlichkeit, Geschick und wahrem Bienenfleiß, sondern auch mit ganz besonderer Liebe und regstem Interesse für die Sache ist das Werk bearbeitet worden.«

Herr **Charles van Stacker** in Buenos Aires, 642 Estados Unidos, am 2. Aug. 1896: »Habe soeben das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ erhalten. Ich bin außerordentlich damit zufrieden und werde für beste Empfehlung hierzulande bemüht sein. Es ist ein Meisterwerk nicht nur dem Titel gemäß, sondern nach seinem ganzen Inhalte.«

Herr **R. Bräuner,** Oberkellner vom Hotel Römischer Kaiser in Erfurt, am 3. Aug. 1896: »Bin sehr zufrieden mit dem Meisterwerk, hat meine Erwartungen noch übertroffen.«

Herr **Oskar Mierisch,** Geschäftsführer des Hotels Rautenkranz in Liegnitz, am 4. Aug. 1896: »Nachdem ich von fachmännischer Seite auf die Vollendung des Meisterwerks aufmerksam gemacht worden bin und nur eine Stimme der Anerkennung gehört habe, so nehmen Sie gefl. auch meine Bestellung auf das komplette Werk entgegen. Es wird mir nachher leicht werden, die richtige Übersetzung der französischen Speise-Namen zu finden. Tagtäglich hört man Gäste klagen, daß wir doch in Deutschland seien und Speise-Karten zunächst in deutscher Sprache brauchten. Nun, ich werde meine Stammgäste in allernächster Zeit mit einer nach dem vorzüglichen „Meisterwerk“ zusammengestellten Speise-Karte überraschen können. Mein Prinzipal Herr M. Kanzler hat es natürlich längst.«

Herr Gastwirt **Emil Vogel** vom Restaurant Polka in Polka-Neusaalborn bei Blankenhain i./Th. am 5. Aug. 1896: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke ist in der That ein epochemachendes, von unendlichem Fleiß und großem Verständnis zeugendes Werk.«

Herr **H. Hera,** Oberkellner im Restaurant Franziskaner in Magdeburg, am 7. Aug. 1896: »Das Meisterwerk ist eine erstaunliche Leistung, umfassend und zuverlässig, ein Fachwerk par excellence. Ich werde es bei jeder Gelegenheit empfehlen.«

Herr **F. Vollmer,** Oberkellner im Hotel W. Wegener in Lippspringe, jetzt Gastwirt in Hannover, am 7. Aug. 1896: »Schon lange hegte ich die Absicht, mir das Meisterwerk zuzulegen, da ich bisher von Hoteliers, Wirten, sowie auch von Kollegen nur gutes darüber gehört habe. Ich bitte um baldige Zusendung des schönen Werks.«

Herr **Conrad Glebe,** Oberkellner im Hotel Pfeiffer in Marburg a. d. Lahn, am 8. Aug. 1896: »Ich kann Ihnen nur mitteilen, daß mir noch kein zweites derartiges Werk zu Gesicht gekommen ist. Es wird mir eine Freude sein, für die Verbreitung des Werkes zu wirken.«

Herr **F. Valentin,** Oberkellner in der Societät in Rostock i/M., jetzt im Ratskeller in Ratzeburg i/L., am 8. Aug. 1896: »Über das Meisterwerk, dessen ersten Teil ich letzten Herbst bezog, kann ich Ihnen nur meine vollste Anerkennung zollen. So oft ich dieses Buch benutze, freue ich mich über die Reichhaltigkeit und Vielseitigkeit des Inhalts, über die praktische Anordnung des gewaltigen Stoffes und über die sich durch Stichproben stets bestätigende Korrektheit und Zuverlässigkeit des Werks. Das Meisterwerk ist für einen Fachmann unentbehrlich.«

Herr **Louis Marr,** Besitzer vom Hotel Herzog Ernst in Bad Friedrichroda, am 15. Aug. 1896: »Ihr Meisterwerk verdient diese Bezeichnung nach jeder Richtung hin; es ist ein Meisterwerk im vollsten Sinne des Wortes. Ich bin der Meinung, daß dieses großartige Werk für jeden Gasthaus-Besitzer wie -Angestellten unentbehrlich ist. Meinem Personal, das sich ungemein über Ihr gediegenes Werk freut, habe ich es wärmstens empfohlen.«

Mr. **Albert M. Thiem** (aus Rudolstadt), Besitzer des Windsor Hotels und des Panorama-Restaurants in Glasgow und des Windsor Hotels in Edinburgh, Hoflieferant der Königin von England, am 16. Aug. 1896 u. a.: »Da meine Lieferungen des Meisterwerks nicht mehr ganz vollständig sind, habe ich 3 vollständige, gebundene Werke für mich, meinen Bruder (Ernst W. Thiem, Besitzer der großen Traiteur-Firma Fergusson & Forrester in Glasgow) und meinen Chef durch den hiesigen Buchhändler Friedrich Bauermeister bestellt. Er wird ein englisches Cirkular drucken lassen, das er an alle hiesigen Hoteliers, Köche, Oberkellner usw. versenden mag. Darauf werde ich Ihr Werk auf das beste empfehlen. Ich werde Ihnen ein solches Cirkular, sobald es gedruckt ist, zusenden und ich verspreche mir einen guten Erfolg davon. — — Je mehr ich in dem Werke studiere, desto mehr schätze ich es — es ist unique in jeder Hinsicht. Der Erfolg kann nicht ausbleiben. Wenn ich Ihnen in irgendeiner Weise dienlich sein kann, gebieten Sie über mich.«

Herr **Ludwig Schneider,** Restaurateur des Südbahnhofs in Wien, am 21. Aug. 1896: »Über Ihr Meisterwerk, das ich seit seinem Erscheinen in zwei Bänden besitze, erlaube ich mir, Ihnen meine vollste Anerkennung auszudrücken.«

Herr **Georg Übler,** Geschäftsführer vom Palmen-Garten in Frankfurt a/M., jetzt Inhaber des Cafés Schmidt in Saarlouis, am 20. Aug. 1896: »Was ich über das Meisterwerk zu sagen habe, das ist mit einem Worte abgethan: „Ein zweites, ebenbürtiges Werk ist noch nicht dagewesen.“ Sollte es aber einmal dazu kommen, dann kann ein solches sehr wenig nominelle Neuigkeiten bringen, so erschöpfend ist das Ihre. Wir sind stolz darauf, Sie als Verfasser und Herausgeber zu den Unseren zählen zu können.«

Herr **Adolf Bauer,** Küchenmeister, jetzt Inhaber vom Café Aleman in Mendoza (Argentinien), am 22. Septbr. 1896: »Das beste aller meiner Bücher ist und bleibt mein oder eigentlich Ihr Meisterwerk. Ich erhielt auch alle Lieferungen samt Einband-Decken, so weit ich sie nicht bei meiner Abreise mitnahm, richtig hierher. Woher Sie diese Masse Speisen und Getränke haben, selbst hiesige, ist mir unbegreiflich. Sie müssen doch die Kochbücher usw. der ganzen Erde durchstöbert haben. Diese Bibliothek kostete Ihnen sicher ein Kapital. Woher Sie aber die Zeit nahmen, sie zu studieren, und die Sprachkenntnisse?!«

Mr. **Albert M. Thiem,** proprietor of the Windsor Hotel in Glasgow: »This great work—a masterwork in the preparation of food and drink—has just been completed in a new twenty-times enlarged edition. It contains the names of 37779 dishes in English, German and French, with 17858 directions for their preparations, and is the only work in which entire dependence may be placed as being correct. Every dish, either the simplest or the finest in existence, has a notice in the pages of this great work. Every disciple of culinary art should endeavour to come into its possession. I can highly recommend it as a work on which the greatest care and attention has been bestowed by more than a dozen able assistants and which deserves every support for its commercial success.«

Herr **R. Bräuner,** Oberkellner vom Hotel Römischer Kaiser in Erfurt, am 4. Oktbr. 1896: »Heute hatte ich die Ehre, das weltberühmte Meisterwerk Herrn Baron v. Bülow aus Berlin, der bei uns wohnte, vorlegen zu dürfen. Dieser war sehr erfreut darüber; besonders interessierte ihn die wohlgelungene Wiedergabe der Hochzeits-Tafel seines Herrn Bruders. Herr v. B. hat sich denn auch sehr lobend über dieses wirklich originelle Werk ausgesprochen.«

Herr **P. Ahrens** in Rostock i/M. (Stampfmüllerstr. 2), jetzt Oberkellner im Hotel Union in Neumünster i/Holstein, am 6. Oktbr. 1896: »Ich sage Ihnen verbindlichsten Dank für die prompte Zusendung des Meisterwerks. Sie haben das praktisch beste Werk der Art geliefert. Nach einer aufmerksamen Prüfung des Werkes kann ich mich nur den Lobeserhebungen anschließen, welche es seitens der kompetentesten Fachautoritäten erfahren hat. Der Preis mag für manche Börse hoch sein, aber im Vergleich zu dem, was es bietet, ist das Meisterwerk eines der billigsten Fachwerke.«

Herr **A. Preußler,** Besitzer des Kurhauses in Bad Soden am Taunus, am 4. Oktbr. 1896: »Ich war wohl einer der ersten Abonnenten des Meisterwerks und habe seit Jahren diesem großartigen Werke ein reges Interesse entgegengebracht. Noch jetzt arbeite ich an der Vervollständigung und Erweiterung dieses Buches; denn es wird wohl kaum einige Jahre dauern, bis sich eine Neuauflage notwendig maeht. Erst durch das Bekanntwerden des Meisterwerks wird bei vielen das Interesse geweekt und das Bestreben hervorgerufen, sich an der Vervollkommnung eines solchen einzig dastehenden Nationalwerkes zu beteiligen. Ieh habe schon viel darüber gesproehen und geschrieben, daß jeder, der in seiner Praxis Kenntnisse und Erfahrungen gesammelt hat, solche diesem eminenten Werke zur Verfügung stellen möge. Gerade dieses so genial ausgearbeitete Werk wird reeht viel dazu beitragen, unserem Stande mit der Zeit die ihm gebührende Achtung zu versehaffen.«

Herr **Fritz Bruch,** Pächter der Zentralbahnhof-Restauration, Inhaber des Kasinos Hof zum Gutenberg in Mainz und Päehter des Haupt-Restaurants und -Cafés der Ausstellung 1897 in Leipzig, am 12. Oktbr. 1896: »Es freut mich, Ihnen mitteilen zu können, daß das Meisterwerk der Speisen und Getränke mir längst ein vertrauter Freund und zuverlässiger Ratgeber geworden ist. Nach eingehender Prüfung habe ich gefunden, daß das Meisterwerk seineu Namen mit vollem Reeht verdient. Das Werk ist in meinen versehiedenen Geschäften in mehreren Exemplaren vertreten, aueh bei dem Personal, und wird von mir stets empfohlen. Ich möchte Sie ersuchen, mir noch einen ersten Teil (Speisen) unter Nachnahme zugehen zu lassen. Indem ich mir zum Sehlusse gestatte, Ihnen meine aufrichtige Bewunderung für die großartige Leistung auszusprechen« usw.

Herr **W. Nied,** Oberkellner vom Restaurant Stadt Pfungstadt in Darmstadt, am 19. Oktbr. 1896: »Ich möchte noeh bemerken, daß mir das Meisterwerk vorzüglich gefällt; ich kann mich gar nicht satt daran sehen. Thatsäehlich ist mir ein so vollständiges, vielseitiges und dabei so überaus zuverlässiges Faehwerk noch nie zuvor unter die Hände gekommen. Man mag das Werk aufsehlagen, wo man will, man wird stets finden, daß es die Bezeiehnung „Meisterwerk“ verdient; es hat mich bei keiner Probe im Stich gelassen.«

Herr **Henry Kling,** Oberkellner im Grand Hôtel de Saxe in Brüssel, jetzt im Hôtel Métropole in Wiesbaden, am 20. Oktbr. 1896: »Ich kann nicht umhin, Ihnen und Ihren treuen Mitarbeitern meine größte Hoehachtung auszusprechen für die kolossale Leistung, die Sie in dem Meisterwerk dargethan haben. Es ist ein Fachwerk von nationaler Bedeutung, dem unser Stand viel verdankt und zu danken haben wird, in dessen Lob die gesamte Fachwelt sich einstimmig zusammenfindet. An Vollständigkeit, Zuverlässigkeit und Übersichtlichkeit von keinem ähnlichen Werke erreieht, bildet das Meisterwerk eine Zierde unserer Fachlitteratur, ein Denkmal deutsehen Geistes und deutseher Ausdauer.«

Herr **Fr. W. Koch,** Sommelier d'étage im Hotel Schweizerhof in Bern, am 23. Oktbr. 1896: »Ich wünschte, ich hätte das Meisterwerk schon früher besessen; es ist ein großartiges, Bewunderung erregendes Werk. Mein Chef besitzt es schon längst für seinen Gebrauch. Vertieft man sich in das, was in diesem Werke an geistiger Nahrung geboten ist, so bekommt man Respekt vor der gründlichen Geistes-Arbeit, die hier in langjähriger unermüdlicher Thätigkeit zusammengetragen und mit großem Geschick geordnet ist. Der Preis erscheint anfänglich hoch, ist aber gering im Verhältnis zu dem durchaus gediegenen Inhalt und der Reichhaltigkeit des Werks.«

Herr **Felix Elger,** chef d'étage im Grand Hôtel in Rom, am 25. Oktbr. 1896: »Ich kann Ihnen nur mitteilen, daß ich mich zu den ersten zähle, die das „Meisterwerk" gekauft haben. Mit meinem Urteile hielt ich so lange zurück, weil ich das Werk erst gründlich studieren, nach allen Seiten hin prüfen wollte, und ich muß gestehen: Es hat die Probe glänzend bestanden. Es gibt keine Frage über Speisen oder Getränke, die menschliches Wissen überhaupt beantworten kann, auf welche dies Monumentalwerk nicht Rede stehen würde. Ich habe mir die Aufgabe gestellt, stets meinen Freund zu Rate zu ziehen, sobald ich etwas nicht weiß, sobald mir in der Zeitung, bei meinen Berufs-Arbeiten ein Wort aufstößt, dessen Bedeutung ich nicht kenne. Und ich habe noch niemals vergebens einen Speise- oder Getränk-Namen, eine Bereitungsart dieses oder jenes Gerichts usw. in diesem Buche gesucht! Ich halte es daher für eine Ehrenpflicht, für dieses einzig in seiner Art dastehende Werk zu wirken und Propaganda zu machen, wo immer es auch sei.«

Herr **F. Leu,** Oberzimmerkellner im Savoy Hotel in London, am 25. Oktbr. 1896: »Der Wert des Meisterwerks liegt für mich in der richtigen Schreibung. Es ist sowohl im Französischen wie auch im Englischen durchaus korrekt. Der Versuch, ein beliebig gewähltes Gericht oder Getränk im Meisterwerk aufzuschlagen, ist jedesmal von Erfolg begleitet, was die Vollständigkeit dieses großartigen Werks bestens bestätigt.«

Herr **Jean Roth,** Oberkellner vom Hotel Victoria in Luzern, am 26. Oktbr. 1896: »Was mein Urteil betrifft, so gereicht es mir zum Vergnügen, hier aussprechen zu dürfen, daß ich das „Meisterwerk" für eine der bemerkenswertesten Großthaten deutschen Geistes, deutschen Fleißes und deutscher Gelehrsamkeit halte. Man mag das Werk aufschlagen, wo man will, man wird stets finden, daß es die Bezeichnung „zuverlässigstes und größtes Fachwerk" verdient. Das beste Geschick, das ein Buch haben kann, ist ihm zu teil geworden: Es ist für jeden strebsamen Fachmann geradezu unentbehrlich zu nennen.«

Herr **E. Mesmer** in der Mühle in Muttenz (Baselland) am 28. Oktbr. 1896: »Ich habe kein ähnliches, mit so sorgsamem Fleiße ausgearbeitetes, so vielseitiges, die Wünsche des Fachmannes so sehr befriedigendes Werk dieser Art kennen gelernt. Ich werde es bei allen Gelegenheiten aufs wärmste empfehlen.«

Herr **Adolf Brechler,** Zimmerkellner vom Central-Hotel in Berlin, am 27. Oktbr. 1896: »Ich habe mir jetzt den zweiten Band des Meisterwerks binden lassen und freue mich über das schöne Werk. Es ist dies thatsächlich ein Fachwerk, das auf der vollen Höhe der Gegenwart steht; es bietet für jeden Fachmann, aber auch für jeden Feinschmecker und Freund einer guten Küche, ja für jeden Gebildeten überhaupt das zweckmäßigste, verläßlichste Mittel, sich Aufklärung zu verschaffen über alle einschlägigen Fragen.«

Herr **Hans Tauber,** Oberkellner im Kensington House in Bournemouth, am 29. Oktbr. 1896: »Ich kann mich nicht genug über die Reichhaltigkeit dieses Werkes wundern; ein jeder, der das schöne „Meisterwerk" besitzt, wird Ihnen volle Anerkennung zollen. Zu bedauern wäre es, wenn ein strebsamer Standes-Genosse versäumen würde, sich in den Besitz dieses Kleinods zu setzen; man kann es nicht genug empfehlen. Was Deutlichkeit, Übersichtlichkeit und Zuverlässigkeit anbelangt, so ist in dem Meisterwerk geleistet, was Menschen möglich ist. Wer nur irgend etwas Fassungskraft besitzt, muß sich bald darin vollkommen zurechtfinden.«

Herr **Wilh. Koglin,** früher Direktor vom Hotel Ernst in Köln, dann in New York, Washington, Chicago, Pittsburgh usw., am 6. Novbr. 1896 von New York aus: »Ich wünschte, ich könnte in Amerika mehr für Ihr Meisterwerk thun, am liebsten reisen; denn ich verspreche mir besonders unter den zahlreichen deutschen Hotelmen Amerikas viel davon; sie müssen es nur erst wissen, daß solches Werk existiert. Zwar ist es hier bei der International News Cy., bei Steiger, Zickel (große Buchhandlungen) zu haben, aber die Firmen thun zu wenig dafür. Wem ich es auch vorlegte, ist erstaunt über den Inhalt. Selbst Amerika mit seinen Eigentümlichkeiten ist reichlich berücksichtigt« usw.

Herr **Karl Stöcklein,** Oberkellner vom Hotel Weißer Schwan in Mühlhausen i/Th., am 9. Novbr. 1896: »Sämtliche meiner Gäste, denen ich das Meisterwerk zeigte, konnten nicht genug Worte der Bewunderung und Anerkennung finden. Das großartige Programm, das diesem litterarischen Ereignis zu Grunde gelegt wurde, ist in allen Teilen musterhaft durchgeführt. Es ist ein Werk, in dessen Besitz sich jeder Fachmann, der mit der Zeit fortschreitet und sie verstehen will, setzen soll.«

Herr **Herm. Glawe,** Chef de rang vom Grand Hôtel, jetzt Klubhauswirt in Brüssel, am 16. Novbr. 1896: »Ich kann nicht umhin, Ihnen hiermit die wohlverdiente Anerkennung für das mit Recht solchen Titel führende Meisterwerk auszusprechen. Auf die Vorteile, welche dieses bedeutende Werk andern ähnlichen Erscheinungen gegenüber bietet, will ich nicht eingehen; es würde dies viel zu weit führen. Ich versichere aber, bei fortgesetztem Gebrauche des Meisterwerks ist meine Hochachtung für die Vortrefflichkeit des Werks stetig gestiegen. Kollegen, die gern ihre Fachkenntnisse vervollkommnen möchten, und das sollte doch jeder erstreben, finden in diesem Prachtwerk eine weitreichende, zuverlässige Stütze, eine nie versagende Auskunfts-Quelle, einen nie täuschenden Berater.«

Herr **G. A. Radunsky,** Direktor der Fachschule für Gasthofs-Gehilfen in Frankfurt a/M., am 18. Novbr. 1896: »Einer meiner Schüler wünscht den I. Band Ihres unvergleichlichen Meisterwerks der Speisen und Getränke zu beziehen.«

Herr **Theodor Wagner,** Oberkellner im Bahnhof-Restaurant in Halberstadt, am 24. Novbr. 1896: »Im Besitz des großartigen Meisterwerks der Speisen und Getränke teile ich Ihnen ergebenst mit, daß etwas Vollkommeneres nicht für das Gastwirts-Gewerbe geschaffen werden konnte; denn es ist ein Meisterwerk im wahrsten Sinne des Wortes. Ehre dem Meister, der es geschaffen hat!«

Herr **Siebenpfund,** Küchenmeister in Hirschberg i Schlesien, am 25. Novbr. 1896: »Das Meisterwerk hat mir schon große Dienste geleistet, es ist ein wirklich großartiges, äußerst vollständiges und zuverlässiges Fachwerk.«

Herr **A. Hundt** vom Royal Exeter Hotel in Bournemouth (England), am 14. Dezbr. 1896: »Ich bin erstaunt über den reichen Inhalt des Meisterwerks. Ich kann nun meine freie Zeit durch das Studium eines solchen monumentalen Werks in der vorteilhaftesten Weise ausnutzen. Möchten dessen noch viele junge Kollegen inne werden. Welche Fülle lehrreichen Materials bietet doch der I. Band schon!«

Herr **Conrad Meidenbauer,** Sekretär im Hôtel de la Ville (Propr. J. Baer) zu Mailand, jetzt im Hotel Santa Catalina auf der Insel Las Palmas (Canarien), am 14. Dezbr. 1896: »Das Meisterwerk stellt ein Universum der gesamten Gastwirts-Branche dar. Es erbringt den überzeugendsten Beweis, daß deutscher Fleiß und deutsche Gründlichkeit noch immer in Ehren bestehen. Die Zeiten, da ein Fachmann den gesamten Wissensstoff umfassen konnte, sind längst vorüber. Wer kann Hunderttausende von Speise-Namen im Kopfe behalten, wer erst kann die Zubereitungsarten dieser Legion Gerichte im Gedächtnis haben? Da tritt das Meisterwerk helfend ein als ein wahrhaft unentbehrlicher Hausschatz für den, der sich zu den Gebildeten rechnet. Und mit welcher Gründlichkeit ist dieses Werk zusammengestellt! Zahlreiche Stichproben bewiesen stets die Vollständigkeit desselben. Es ist wohl überflüssig, viele Worte darüber zu verlieren: Das Meisterwerk hat sich zur führenden Stellung in der Gastwirtschafts-Litteratur emporgerungen, seine Stellung wird ihm so leicht nicht streitig gemacht werden!«

Herr **G. A. Radunsky,** Direktor der Fachschule für Gasthofs-Gehilfen in Frankfurt a/M., am 14. Dezember 1896: »Natürlich gehört Ihr Meisterwerk zu meinen wichtigsten und zuverlässigsten Lehrbüchern und leistet mir die wertvollsten Dienste.«

Herr **Eugen Friedrich,** Oberkellner im Elsässer Hof in Straßburg i E., zuletzt in Rochester (England), am 15. Dezbr. 1896: »Ich muß zugeben, daß das Meisterwerk mit großem Geschick zusammengestellt ist. Es hat meine hoch gespannten Erwartungen noch bei weitem übertroffen.«

Herr Oberkellner **Paul Altmann,** 46 Clarges Street, Piccadilly, London W., jetzt im Germania-Hotel in Dresden, am 20. Dez. 1896: »Jede Minute, welche ich frei habe, widme ich dem Meisterwerk. Es ist für unser Fach ein unerschöpflicher Brunnen. Wenn ein jeder von uns sein Geld für solche nützliche Gegenstände anlegen möchte, dann würde es um unsern Stand etwas besser aussehen.«

Herr **Hans Oberrauzmayr,** Direktor vom Grand Hôtel in Lyon: »Ich kann Ihnen nur meine vollste Anerkennung und das größte Lob aussprechen über das wohlgelungene „Meisterwerk der Speisen und Getränke". Es ist eine kostbare Frucht mühevoller Arbeit, riesiger Geduld und größter Ausdauer. Der die Getränke behandelnde Teil, besonders der Abschnitt über die Weine, ist äußerst lehrreich und interessant. Ich bin erstaunt über den großen Schatz nützlichen Wissens, welcher darin niedergelegt ist. Die genaue Kenntnis der französischen Weine ist allein eine Wissenschaft. Man kann beim Durchlesen sogar Geschichte und Geographie studieren, überall findet man die vielseitigste Belehrung. Nur den Fachschriftstellern dürfte ein schlechter Dienst mit dieser genialen Leistung erwiesen sein; denn man wird in Zukunft kaum noch einen Artikel über Gastronomie schreiben können, ohne der Abschrift aus dem Meisterwerk geziehen zu werden. Ich schließe mit der Versicherung, daß mich das Meisterwerk sowohl hinsichtlich der Vollständigkeit als auch der Anordnung, Zuverlässigkeit und Gewissenhaftigkeit durchweg zufrieden gestellt hat.«

Herr **Hermann Wiermann,** Zimmerkellner vom Hôtel Bellevue in Dresden, am 28. Dezbr. 1896, hat in einem in der Hotel-Revue veröffentlichten Menü capercailzie à l'anglaise gefunden und möchte gern näheres über das ihm fremde Gericht wissen. Dazu schreibt er: »Selbst in dem Non plus ultra aller Fachwerke, in dem Meisterwerk der Speisen und Getränke, welches mich noch nie im Stiche gelassen hat, konnte ich obiges nicht finden.« Dem Fragesteller konnte aber geantwortet werden, daß capercailzie auf S. 776 des Meisterwerks ausführlich behandelt ist.

Herr **Hermann Wöckel** in Amorbach (Unterfranken) am 4. Jan. 1897: »Das Meisterwerk leistet mir ganz außerordentlich große Dienste und ich werde es jedem meiner Kollegen angelegentlichst empfehlen.«

Herr **Adolf Düringer,** Besitzer vom Hôtel Englischer Hof in Baden-Baden, am 8. Jan. 1897: »Ihr Meisterwerk findet in jeder Beziehung meinen vollsten Beifall und ich hoffe, es diesen Winter gründlich zu studieren.«

Herr **P. Köhler,** Maître d'hôtel vom Hôtel Bristol (G. Jeannod) in Territet s. Montreux (Schweiz), am 12. Januar 1897 u. a.: »Des weiteren kann ich heute nicht umhin, Ihnen meinen tiefgefühltesten Dank auszusprechen für das für unsern Stand geschaffene großartige Meisterwerk der Speisen und Getränke. Dieses herrliche Werk ist die Zierde meiner Bibliothek, mein aufrichtigster Freund und mein

zuverlässigster Wegweiser in dem großen Gebiete der Gastronomie und Weinkunde. Möchte sich doch ein jeder Fachgenosse dieses schöne Werk anschaffen, damit er Kenntnisse daraus schöpfen kann. Unserem Stande könnte dies nur zum Segen gereichen. Stattdessen aber vergeuden leider nur zu viele viel mehr Geld, als es kostet, mit unsinnigen Vergnügungen und mit wertlosem Tand. — Zu umstehendem bemerke ich noch ausdrücklich, daß ich dies nicht geschrieben habe, um Ihnen nur was angenehmes zu sagen und die zwischen uns zweien im letzten Jahre vorgekommenen (Vereins)-Differenzen wieder auszuwetzen, nein, durchaus nicht; ich hielt es nur für meine Pflicht, Ihnen einmal meinen Dank abzustatten für das uns mit dem Werke gestiftete Gesehenk, und dieser Dank entspringt dem Innersten meines Herzens und sollte eigentlich schon am Neujahrstage bei Ihnen eintreffen — leider verspätet, aber eben so aufrichtig als ernst gemeint« usw.

Herr **P. Henri Rondi,** Oberkellner vom Hotel Ernst in Köln, der schon das ganze Meisterwerk (in zwei Bänden) bezogen hatte, schreibt nach Empfang sofort am 12. Januar 1897: »Im Besitz Ihres wirklich ganz hervorragenden Werkes, des „Meisterwerks der Speisen und Getränke", kann ich nicht umhin, meiner Freude Ausdruck zu geben und Ihnen, sowie Ihren werten Herren Mitarbeitern rückhaltlos die vollste Anerkennung auszusprechen. Dieses tadellose, äußerst gediegene Werk zeugt von einer solch gewissenhaften, bis in die kleinsten Details eindringenden Genauigkeit und Sorgfalt, die die Bewunderung eines jeden Kenners und Fachmanns erregen muß, sodaß Ihrem Werke in unserer ganzen Fachlitteratur der erste Platz eingeräumt werden muß. — Da ich meinen Bruder mit etwas recht Schönem erfreuen möchte, so nehme ich Veranlassung, hiermit noch ein solches Prachtwerk, erster und zweiter Band, zu bestellen, das Sie wie vorher an meine Adresse absenden wollen.«

Herr **F. W. Koch** vom Hôtel Suisse in Bern am 1. Febr. 1897: »Sehr geehrter Herr! Teile Ihnen mit, daß ich das Meisterwerk erhalten habe und sehr zufrieden damit bin. Hätte ich geahnt, was das für ein großartiges Werk ist, hätte ieh es gewiß früher schon bestellt. Bitte mir noch ein Probeheft zu senden, da ich es an einen Bekannten senden will. Hochachtungsvoll« usw.

Herr **Ernst Klumpp,** Oberkellner im Hospiz (Zinzendorf-Straße) in Dresden, am 8. Febr. 1897: »Freue mich sehr über Ihr Meisterwerk; nachträglich noch meine größte Anerkennung dafür!«

Herr **J. Harania,** Direktor vom Hôtel Khédivial in Alexandrien (Ägypten), jetzt vom Hôtel Royal in Konstantinopel, am 27. Febr. 1897: »Habe Ihr prächtiges Meisterwerk prompt erhalten und begreife, welche Unsumme Fleiß darin steckt. Das macht Ihnen nicht so leicht einer nach! Mir ist es ein treuer Wegweiser im Fach. Ich bewundere nur, woher Sie den Stoff nahmen und die korrekte Behandlung in allen Sprachen.«

Herr **J. Seemann** in Dresden-N., Försterei-Str. 20 parterre, am 2. März 1897: »Durch einen Zufall gelangte ich billig zu dem ersten Band dieses großen Kunstwerkes. Beim Durchsehen des Inhalts dieses unübertrefflichen Buches war ich erstaunt über dessen Reichhaltigkeit. Möchten doch alle Speisekarten-Schreiber sich dieses vorzügliche Werk zulegen, so wäre mancher verletzende Witz und Ärger über fehlerhafte Speise-Karten abgeschafft.«

Herr **Jean Paul Roundé,** Portier vom Hotel Westminster in Berlin, Verfasser des Anhanges »Hotel-Gespräche« in Goldschmidts englischem und französ. Lexikon sowie des italischen Teils in F. H. Brendels »Gastronom«, unter dem 17. März 1897: »Nur wer selbst lexikographische Arbeiten ausgeführt hat, kann die immensen Schwierigkeiten beurteilen, die Sie in Ihrem „Meisterwerk" bewältigten. Ich kann mir denken, wie viele Nächte, Tage, Monate, Jahre dazu gehörten. Eigentlich ist die Herausgabe solches Riesenwerks für einen Mann viel zu viel; das ist die Arbeit eines Menschenlebens mit einem ganzen Stabe ständiger Mitarbeiter. Nicht zu vergessen der finanzielle Teil; ich möchte Ihre Sorgen nicht haben! Aber Sie werden auch Anerkennung finden, und wenn auch nicht gleich, so doch allmählich wird sich die Sache lohnen. Trotz meiner Vielsprachigkeit und als Kenner aller Kultur-Länder ist mir kein ähnliches Werk in irgendeiner anderen Sprache bekannt. Schon Ihre Idee, solches Werk zu schaffen, war originell und verdient also die höchste Anerkennung, um wie viel mehr die eiserne Konsequenz der Ausführung« usw.

In einem **Vereins-Bericht** der Section London Union Ganymed (Hotel Club) vom 9. April 1897 kommt folgende Stelle vor: »Man tadelt sehr die geringen Fachkenntnisse der meisten Kellner, besonders auch, was die Küche anbelangt; die Leute haben oft gar keine Idee von den Gerichten, die doch täglich durch ihre Hände gehen. Vorsitzender F. Leu (Oberzimmerkellner im Savoy Hotel) empfiehlt solchen, wie auch allen andern, die Anschaffung und ein gründliches Studium des Meisterwerks der Speisen und Getränke; er sei jetzt 40 Jahre Kellner und in den ersten Häusern Europas gewesen — dennoch habe er sich dieses ausgezeichnete Buch angeschafft, und er sei erstaunt über die Reichhaltigkeit wie Zuverlässigkeit dieses Werkes, aus dem er noch täglich lerne; er sehe wieder einmal ein, daß der Mensch nie auslerne und zum Lernen nie zu alt werde. Man solle sich nur nicht einbilden, man wisse alles.«

Herr **A. Röbbelen,** Pächter vom Kursaal in Bad Salzdetfurth am Harz, am 11. April 1897: »Ich finde, daß es ein wirkliches Meisterwerk der Speisen und Getränke und fast unentbehrlich für alle wenig und selbst für gut erfahrene Gasthof-Besitzer, Kellner, Köche, Hotel-Sekretäre usw. ist.«

Herr **Karl Henniger,** Oberkellner in Eilenburg, am 20. April 1897: »Verbindlichsten Dank für die prompte Übersendung des Meisterwerks, das mich ungemein interessiert und mir die trefflichsten Dienste leistet. Einige hiesige Autoritäten auf gastronomischem Gebiete haben dies einzig dastehende Werk gelegentlich einer eingehenden Prüfung auf das anerkennendste beurteilt.«

Mr. **Fred. Schulte,** Vice Director of the Hôtel Cécil in London, May 1st 1897: »I have had your „Encyclopaedia of Food and Drink" in use for sometime, and the more I have occasion to refer to it, the more I am astonished at the completeness of this standard work. You may be proud of your achievement as it is certainly without a rival in any language. Its international character shown not only by the fact, that it contains all known culinary preparations of all countries but also through your giving the culinary terminology in the three leading languages of the world: French, German and English, makes it as valuable and useful to the Frenchman as well as to the Englishman and the German. Thus far it has never failed to give me the desired information be it in regard to the composition of a certain dish or in regard to the proper translation of French, German or English bills of fare, for the compilation of my (French) menus I could not do without it. Every one connected with the hotel business, be it as proprietor, manager, steward, cook or waiter, every club steward, in fact every one interested in any way in culinary art should not only have a copy of this encyclopaedia, but study it from cover to cover. It is an education in itself. I will recommend the Encyclopaedia of Food and Drink whenever I find occasion to do so.«

Herr **O. Wiggers,** Kellner im Hotel Fürstenhof in Neubrandenburg i/M., am 5. Mai 1897: »Das Buch gefällt mir außerordentlich gut und ich bitte, mir recht bald Band II zu schicken.«

Herr **Jas. Groll,** Superintendent im Queen City Club in Cincinnati (Amerika), am 8. Mai 1897: »Ihr Meisterwerk ist mein bester Freund geworden und fehlt niemals auf meinem Schreibtische. Bitte Sie, mir den 3. und auch den 4. Band zu reservieren, falls Sie dem in meiner Hand befindlichen zweiten noch einen oder zwei folgen lassen sollten.«

Herr **Karl Nicolai,** Ökonom des Berliner Kellner-Vereins, am 9. Mai 1897: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke hat mir außerordentlich gefallen; ich habe es sofort unserer Bibliothek einverleibt, damit dieser Schatz des Wissens auch den Kollegen, die hier verkehren, zu teil werden kann.«

Herr **Karl Hausmanninger,** Koch bei Herrn Josip von Kiebach in Kreutz (Kroatien), am 12. Mai 1897: »Senden Sie mir die Hefte Nr. 4 bis 8 umgehend gegen einl. Betrag. Ich habe den großen Wert, den dieses wahrhafte Meisterwerk enthält, schon lange erkannt; legen Sie auch einige Prospekte bei, die ich den Kollegen geben werde, damit auch sie sich dieses Buch zulegen.«

Herr **Anton Fuhr,** Direktor vom Grand Hôtel Garni in Scheveningen (Holland)) am 24. Juni 1897: »Da ich bis jetzt erst den 1. Teil (Speisen) und den 2. Teil (Getränke) Ihres vorzüglichen Meisterwerks besitze, bitte ich, mir auch den 3. und 4. Band sofort nach Erscheinen zu senden. Ich beglückwünsche Sie zur Herausgabe dieses phänomenalen Werks und werde in Fachkreisen gern für seine Verbreitung wirken.«

Herr **M. Schmid,** Kgl. Hofküchenmeister und Vorsitzender des Kochkunst-Vereins in München, am 10. Juni 1897: »Über Ihr Buch kann ich nur sagen, daß ich dies Meisterwerk überall empfehle; unsere Excellenz hat einen großen Gefallen daran.«

Herr **Julius Weber,** langjähriger Oberkellner im Hotel Frommater in Gera (Reuß), jetzt Hotelier in Pößneck, am 14. Juni 1897: »Meine zahlreichen Lehrlinge studieren oft und fleißig Ihr großartiges Meisterwerk, wenigstens die strebsamen unter ihnen. Ich wüßte auch kein besseres, lehrreicheres Buch. Daß Sie unbemittelteren, aber ehrlichen Leuten das Werk auf Abzahlung verkaufen, ist recht; das wird viel zu seiner Verbreitung beitragen. Auf einmal 40 Mk. auszugeben, fällt manchem schwer, aber 5 bis 10 Mk. monatlich kann man schon eher erübrigen. Freilich werden Sie auch manchmal betrogen werden; denn leider gibt es in unserem Stande manchen schlechten Charakter. Was ich für das Werk thun kann, thue ich, schon aus Liebe zu meinem Stande.«

Herr **E. Max Hegenbarth,** Fachschriftsteller (ehemal. Hotelier in Bodenbach i/B.), in der neuen Auflage seines vorzüglichen Werks »Handbuch des Hotel-Betriebes«: »Den angehenden und auch den erfahrenen Fachmännern bietet sich eine große Anzahl gastronomischer Hilfswerke (sei es zum Nachschlagen, zur Vervollständigung des Wissens oder zur Belehrung), die in ihrer Art wohl alle gut, zum Teil vorzüglich zu nennen sind. Aber alle diese werden durch eine für das moderne Hotelwesen speziell geschaffene Arbeit übertroffen, die an Vielseitigkeit und Gründlichkeit kaum etwas zu wünschen übrig lassen dürfte. Alle leitenden Kreise schulden dem Verfasser — wollen sie aufrichtig sein — unter Hinwegsetzung über alle persönlichen Anschauungen wie Verhältnisse, Dank für die Schaffung eines solchen Werkes, mit dem nicht allein dem ganzen Berufe gedient ist, sondern aus welchem auch die dem Berufe ferner Stehenden sich ein Bild machen können, welche Kenntnisse heutzutage in unserm Geschäft erforderlich sind. So dokumentiert dieses Werk entschieden einen Teil der Hotel-Wissenschaft. Dasselbe betitelt sich Meisterwerk der Speisen und Getränke usw.«

Herr **Ed. Wagner,** Oberkellner vom Staatsbahnhof-Restaurant in Aussig, am 3. Juli 1897: »Auf Ihre Anfrage bestätige ich Ihnen gern, daß ich das Meisterwerk bei Ihrem Reisenden bestellt habe und ersuche um baldige Zusendung, da ich mich schon sehr auf das vielgepriesene, berühmte Werk freue.«

Herr **Jacob v. Husen,** 1. Zimmerkellner im Hamburger Hof in Hamburg, am 8. Juli 1897: »Betr. des Meisterwerks kann ich Ihnen mitteilen, daß die Ausführung und Genauigkeit meine Erwartungen noch weit übertroffen hat.«

Herr **Franz Raming,** Kellner im Elbschlucht-Restaurant in Altona, am 17. Juli 1897: »Erlaube mir, Ihnen mitzuteilen, daß ich mit dem „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ sehr zufriedengestellt bin.«

Herr **E. Humann,** Aberdunant in Tremadoc (Irland), am 16. Juli 1897: »Mit wahrer Begeisterung studiere ich Ihr „Meisterwerk der Speisen und Getränke"; es ist ein Werk, dessen Besitz mich unbeschreiblich freut und mir täglich mehr zum Segen gereicht. Wenn Fortsetzung erscheint, so senden Sie mir doch alle weiteren Bände.«

Herr **Adolf Lang,** Zimmerkellner im Hôtel de Flandre in Spa (Belgique), jetzt im Rheinhotel in Wiesbaden, am 17. Juli 1897: »Nachdem ich den 1. Band des „Meisterwerks der Speisen und Getränke" erhalten habe und sehe, daß dasselbe ein wirklich unentbehrliches Werk für jeden Fachgenossen ist, der einigermaßen Interesse für sein Geschäft hat, ersuche ich Sie, mir auch den 2. Band umgehend zukommen zu lassen. Betrag liegt bei.«

Herr **Max Schülein,** Oberkellner im Hotel Kölner Hof in Frankfurt a M., am 20. Juli 1897: »Im Besitze Ihrer Karte, ersuche ich Sie höflichst um Übersendung des 1. Bandes „Meisterwerk der Speisen und Getränke" zu den mit Ihrem Reisenden M. abgeschlossenen Bedingungen. Ich hatte seinerzeit von Baden-Baden aus schon den 1. Band gegen bar direkt von Ihnen bezogen, mit diesem praktischen, wertvollen Buche aber meinem Bruder ein Geschenk gemacht.«

Herr **Reinhold Jäger,** früher in Wörishofen, jetzt Besitzer des Bades Marienborn bei Kamenz i/S., am 12. August 1897: »Ihr Meisterwerk ist in der That das großartigste, umfassendste und verläßlichste Fachwerk unseres Berufes. Daraus kann man viel lernen. Für Lehrlinge, sei es nun, daß sie Kellner oder Köche werden wollen, ist es fast unerläßlich. Freilich ist der Anschaffungspreis nicht gering, aber man hat auch etwas für sein Geld. Was nützen mir billige Schundbücher, die durch ihre Fehler nur schaden? Die Franzosen bezahlen für ihren Dubois et Bernard (Cuisine Classique), ohne den ein französischer Koch nicht zu denken ist, weit mehr, und doch enthält er nicht entfernt, was das Meisterwerk bietet. Fachschulen dürften kein besseres Lehrbuch finden, für begabte Schüler ist es die beste Prämie.«

Herr **Julius Jedrzejowski,** früher Oberkellner in Odessa, jetzt im Hôtel de l'Europe in Warschau, am 26. August 1897: »Nirgends wäre Ihr Meisterwerk mehr am Platz, als in Rußland mit seinem traurigen Französisch auf den Speise-Karten. Ich sende Ihnen eine Probe mit (wimmelt von orthographischen und Fachfehlern). Der Mann ist von Haus aus Preuße, aber als Russe nationalisiert und will lange in Paris gewesen sein. Er wunderte sich nicht schlecht, als ich ihm seine Fehler durch das Meisterwerk nachwies. Ich werde mir alle Mühe geben, das Buch weiter zu empfehlen. Freilich: Rußland ist groß und der Zar wohnt weit! Wenn es Ihnen gelänge, das Meisterwerk wenigstens in den besseren Hotels Rußlands einzubürgern, Sie würden der Sache der Zivilisation einen großen Dienst erweisen.«

Herr **O. Hebestreit,** Zimmerkellner im Hôtel de Russie in Bad Ems, am 2. September 1897: »Anbei Restbetrag für geliefertes vorzügliches Meisterwerk. Für prompte Bedienung und Einräumung so außerordentlich günstiger Bezugs-Bedingungen nachträglich noch besten Dank.«

Herr **Ernst Krauß,** Küchenmeister im Hotel Weidenhof in Elberfeld, am 3. Septbr. 1897: »Sie hatten die Güte, mir ein Probeheft Ihres Meisterwerks der Speisen und Getränke zuzustellen. Ihr Werk ist mir schon mehrmals zur Ansicht vorgelegt worden, und ich habe mich dadurch von dem vortrefflichen Inhalte desselben überzeugen können, bin auch, obgleich ich schon eine ganze kulinarische Bibliothek besitze und mir der Raum knapp ist, zu dem Entschlusse gekommen, es mir doch jetzt zuzulegen. Außerdem habe ich den Oberkellner unsers Hotels, Herrn C. Wienicke, veranlaßt, sich das Werk ebenfalls anzuschaffen; ich bitte also um Zusendung von 2 Exemplaren in je 2 gleichstarken Bänden à 20 Mk. Der Betrag von 80 Mk. geht Ihnen per Postanweisung zu.«

Herr **H. Kläber,** Oberkellner in Dolles Hotel in Cuxhaven, am 4. Septbr. 1897: »Anbei der Restbetrag für das Meisterwerk der Speisen und Getränke, mit dem ich sehr zufrieden bin.«

Herr **W. Homann,** jetzt Besitzer des Hôtel du Hanovre in Geestemünde, am 5. Septbr. 1897: »Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ habe ich erhalten. Es ist mir damit ein langgehegter Wunsch erfüllt; denn das Werk ist so großartig, daß man beim Studium desselben unwillkürlich Stolz über seinen Besitz empfindet. Ich sage Ihnen meinen tiefgefühltesten Dank.«

Herr **Georg Morell** im Marine-Hotel in Walton-on-Naze am 9. Septbr. 1897: »Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ habe ich nun binden lassen und bin stolz auf dessen Besitz; da Sie Anerkennungen über das Werk von so vielen und so großen Fachautoritäten haben, so wird wohl mein Lob überflüssig sein. Ich beschränke mich darauf, Propaganda für das so großartige Werk zu machen und habe es meinen Freunden und Bekannten auch schon warm empfohlen.«

Herr **Jacques Giberius,** Oberkellner im Hotel Luxemburger Hof in Trier, am 26. Septbr. 1897: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke ist großartig, ich werde es aufs wärmste empfehlen. Mit den beiden andern mitbezogenen Werken, Stutzenbacher (Das Diner) und Behlendorff (Der Hotel-Sekretär) ist es ganz anders. Obgleich ich letztere noch nicht genau durchgesehen habe, fand ich in dem Werke Stutzenbachers doch gleich folgende Fehler: Seite 161 salad (e); 162 riz de veau-cotelettes; 163 St. Germain au (x) croûtons; 168 Ponchecômpote frais (e); 169 tortue veritable becasses; 179 Gateaux variées; Paté (s) truffés; din-donnaux nouveau (x) roti (s); 181 Consomm (é) aux croustades grilles; Bisque (s) d'crevisses (d'écrevisses); Hollandaise sauce (falsche Stellung): 185 Truits au bleu; harricot; 189 du rhin und viele andere.«

Herr **Anton Hübl,** Oberkellner in Muhls Hotel in Kiel, am 19. Septbr. 1897: »Sende anbei die 10 Mark für fällige Rate. Das Meisterwerk der Speisen und Getränke ist einfach tadellos, auch mein Prinzipal lobt es sehr.«

Herr **Walter Raniszewski,** Oberkellner im Hotel Sommer in Badenweiler, jetzt im Grand Hôtel in Pallanza (Italien), am 28. Sept. 1897: »Indem ich Ihnen mit gegenwärtigem den Empfang des Meisterwerks, dessen Titel nicht besser gewählt werden konnte, bestätige, erlaube ich mir gleichzeitig, Ihnen mitzuteilen, daß ich über den kolossalen Inhalt ganz erstaunt bin. Ich werde nicht verfehlen, es meinen Kollegen angelegentlichst zu empfehlen.«

Herr **W. Kramer,** Manager in Queens Park Hotel in Port of Spain (Trinidad, Westindien), am 1. Oktbr. 1897: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke ist im wahren Sinne des Wortes ein Meisterwerk. Ehre dem Meister, dem ich meine Hochachtung bezeuge.«

Herr **Aug. Blecher** (Artalla), früher in De Keysers Royal Hotel in London, jetzt Obersaalkellner im Taunus-Hotel in Wiesbaden, am 4. Oktbr. 1897 u. a.: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke ist ein Monument echt deutschen Fleißes wie seltener Gründlichkeit und bietet unserm Gewerbe in fachwissenschaftlicher Beziehung eine Stütze, wie eine solche wohl nie wieder geschaffen werden wird. Es existiert kein Werk auf einschlägigem Gebiete, das sich an Reichhaltigkeit, Genauigkeit und Gediegenheit des Inhalts dem Meisterwerk ebenbürtig zur Seite stellen könnte. Von ganzem Herzen wünschend, daß es sich in Fachkreisen bald überall siegreich Bahn brechen möge« usw.

Herr **Joseph Dittrich,** Oberkellner im Hotel Schwarzer Bär in Lauban, jetzt im Hotel Schmidt in Haynau i/Schl., am 8. Okt. 1897: »Ich bin sehr zufrieden mit dem Meisterwerk der Speisen und Getränke und sage Ihnen meinen besten Dank. Ich werde mir auch die etwa noch erscheinenden Bände bestellen.«

Herr **Emil Schnerz,** Oberkellner im Hotel Köhler in Darmstadt, am 11. Okt. 1897: »Ich bin ganz entzückt von dem Meisterwerk der Speisen und Getränke und finde darin in meinen Muße-Stunden eine unvergleichlich erquickende Erholung.«

Herr **Anton Fritsch,** langjähriger Küchenmeister im Hotel Kaiserhof in Leipzig, am 19. Oktbr. 1897: »Wenn ich über irgendeine Speise in Verlegenheit bin, wie sie zu machen oder zu schreiben ist, wenn ich etwas neues machen will, so hole ich Ihr Meisterwerk — es läßt mich nicht im Stich. Es ist ja unerschöpflich!«

Herr **Otto Kettemann,** Oberkellner im Grand Hôtel in Nürnberg, am 25. Okt. 1897: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke habe ich richtig erhalten und kann nur meine allergrößte Anerkennung darüber aussprechen.«

Herr **Bruno Schubert,** erster Zimmerkellner im Hôtel Victoria in B.-Baden, am 29. Okt. 1897: »Ihr hochzuschätzendes Meisterwerk der Speisen und Getränke, das im wahren Sinne des Wortes ein „Meisterwerk" ist, habe ich Ende des letzten Monats erhalten. Während der kurzen Zeit hat es mir schon außerordentliche Freude bereitet und sehr große Dienste geleistet. Ich komme beim Studieren Ihres Meisterwerks immer wieder auf den Gedanken zurück, wie herzlich dumm man doch noch im eigenen Geschäfte ist. Ich werde deshalb bemüht sein, das Meisterwerk allen meinen Kollegen auf das wärmste zu empfehlen. Gleichzeitig danke ich Ihnen für die große Mühe und Arbeit, die Sie unserm Fache mit dem Meisterwerk gewidmet haben.«

Herr **Emil Müller,** Küchenmeister im Hotel Großer Kurfürst in Köln a/Rh., am 1. Novbr. 1897: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke ist großartig ausgedacht und mir ein unentbehrliches Nachschlagebuch geworden, das ich jedem Koch in seinem eigenen Interesse nur warm empfehlen kann.«

Herr **Ludwig Fellmeden,** Zimmerkeller im Grand Hôtel des Bergues in Genf, am 11. November 1897: »Endlich erlaubt es meine Zeit, Ihnen die Mitteilung zu machen, daß ich das Meisterwerk der Speisen und Getränke ganz nach Wunsch empfangen habe. Zugleich erlaube ich mir, dem Schöpfer dieses herrlichen Werkes meine Bewunderung und Hochachtung auszusprechen. In den 14 Tagen, seit ich das geniale Werk besitze, komme ich aus dem Staunen über dessen Reichhaltigkeit und dessen sorgfältige, so gewissenhafte Bearbeitung nicht heraus. Ich bedauere, daß ich nicht schon seit Jahren im Besitze des Werkes bin und kann mir auch nicht denken, daß es in kurzer Zeit noch einen Hotel-Angestellten geben wird, der nicht im Besitze des Meisterwerks ist. Unser Subdirektor, dem ich es zeigte, war hocherfreut, endlich einmal ein Buch in die Hände zu bekommen, das der Hotel-Industrie schon lange gefehlt habe. Dieser wird sich auch bald eins kommen lassen.«

Herr **Wilh. Kröger,** Besitzer des Hotels Kasseler Hof in Kassel und Vorsteher der dortigen Fachschule für Kellner- und Kochlehrlinge, am 12. Novbr. 1897: »Bitte liefern Sie mir nochmals den zweiten Teil Meisterwerk (Getränke), der mir abhanden gekommen (wahrscheinlich gestohlen) ist. Ich will dann das ganze Werk der Fachschul-Bibliothek schenken; denn in allen Fachausdrücken ist es ausschlaggebend, es ist das beste Lehrbuch und sollte in keiner Fachschule fehlen« (ist in fast allen eingeführt).

Herr **Joh. Fr. Beyer** im County Hotel zu Canterbury (England) am 15. Novbr. 1897: »Trotzdem ich erst seit kurzer Zeit im Besitze des Meisterwerks der Speisen und Getränke bin, habe ich doch schon die volle Überzeugung gewonnen, daß es ein ganz vorzügliches Werk ist. Dank dem Urheber und Verfasser. Ich werde das Werk aufs wärmste empfehlen.«

Herr **A. Löbbe,** sommelier d'étage im Grand Hôtel in Cannes (Südfrankreich), am 22. Novbr. 1897: »Schon früher wurde mir Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke empfohlen. Da ich damals jedoch keine Gelegenheit hatte, es in Augenschein zu nehmen, wartete ich noch mit der Bestellung. Nun aber, nachdem ich es zufällig gesehen und gefunden habe, daß mir das Werk von ungeheurem Wert in unserem Geschäft ist, beeile ich mich auch, so schnell wie möglich in seinen Besitz zu gelangen. Gleichzeitig hiermit geht Postanweisung an Sie ab« usw.

Herr **Gustav Loesch,** Kellner im Hoffman-House in New York, am 24. Novbr. 1897 u. a.: »Mit dem Meisterwerk bin ich außerordentlich zufrieden und kann dasselbe jedem strebsamen jungen Mann, der sich dem Hotelfach widmet, nicht genug empfehlen.«

Herr **Wilh. Menz,** Oberkellner im Hotel zum Ritter in Marburg a/d. L., am 24. Novbr. 1897: »Ich kann meinen Herren Kollegen das Meisterwerk der Speisen und Getränke nur empfehlen. Auch den weitgehendsten Ansprüchen genügend, wird das Werk einem jeden ein immer willkommener Ratgeber sein.«

Herr **H. Ernst,** Oberkellner im Hotel Deutsches Haus in Ülzen, am 26. Novbr. 1897 u. a.: »Gleichzeitig kann ich nicht umhin, Ihnen über das geschaffene Meisterwerk der Speisen und Getränke, das für mich einen schier unerschöpflichen Wissensborn bedeutet, meine vollste Anerkennung auszusprechen. Es wird mir immer eine angenehme Pflicht der Dankbarkeit sein, die Verbreitung des Meisterwerks in Kollegen-Kreisen nach Kräften zu fördern.«

Das Komitee der vereinigten Vereine von **Londoner Hotel-Angestellten** (zu Handen des Herrn Louis Einmal) in London am 30. Novbr. 1897: »Im Besitz Ihres Meisterwerks der Speisen und Getränke sagen wir Ihnen, erstaunt über die vortreffliche, geniale Behandlung des immensen Stoffes, unsern verbindlichsten Dank für diese bis dato wertvollste Bereicherung unserer Fachlitteratur.«

Herr **E. Danneil,** Hoftraiteur in Altenburg S/A., Fachredakteur der Zeitschrift »Küche und Keller« in Hamburg, am 10. Dez. 1897: »Auf dem Gebiete der Fachlitteratur für das Gastwirts-Gewerbe erschien im Verlage von P. M. Blüher in Leipzig als ein Stern erster Größe das Prachtwerk „Meisterwerk der Speisen und Getränke". Mit staunenerregendem Fleiße und unermüdlicher Ausdauer ist damit ein Werk geschaffen, wie es eigenartiger, vollkommener und zuverlässiger noch nicht vorhanden ist. Eigenartig um deswillen, weil in ihm in den drei Hauptsprachen Französisch, Deutsch, Englisch, alle über die ganze Welt verbreiteten und dem Verfasser bekannt gewordenen Speisen und Getränke aufgeführt, besprochen und bei vielen die Herstellungsweise (Rezepte) angegeben sind. Vollkommen ist es zu nennen, weil für die Gastwirte und deren Gehilfen ein Nachschlagebuch geschaffen ist, in dem alles zu finden ist, was sie in Bezug auf Küche und Keller zu wissen wünschen. Verläßlich endlich deshalb, da alle Angaben und Wiedergaben in den drei

Sprachen auf unbedingte Richtigkeit Anspruch erheben können. Die Vollkommenheit des Werkes kommt aber nicht nur den gesamten Vertretern des Gastwirts-Gewerbes (Gastwirten, Konditoren, Weinhändlern, Weinstuben-Besitzern, Kellnern und Köchen), sondern auch allen Feinschmeckern, Verehrern und Pflegern der Tafel-Freuden zu gute. Sollte es bei einer neuen Bearbeitung des Werkes möglich sein, ein alphabetisch geordnetes Inhalts-Verzeichnis zu schaffen (ist bereits in der als Ergänzungsband zum Meisterwerk erschienenen Rechtschreibung der Speisen und Getränke, Preis 6 Mk., geschehen. Der Verfasser und Verleger), so wäre damit eine große Erleichterung zur Auffindung der im Meisterwerk enthaltenen 35000 Aufführungen von Speisen und Getränken erreicht.«

Herr **E. Andress,** Besitzer des Restaurants zum Rodensteiner in Islington b/London, am 11. Dez. 1897: »Ich spreche Ihnen hierdurch meine höchste Anerkennung und meinen Dank aus für das Meisterwerk der Speisen und Getränke, das wirklich ein Meisterwerk ist.«

Herr **H. L. Fritzsche,** früher Oberkellner, dann Besitzer eines Kurbades, Herausgeber des »Servietten-Albums«, am 12. Dezbr. 1897 von Plauen i V. aus: »Wenn ich nicht so oft zugesehen hätte, welche unendliche Mühe Sie sich mit dem Meisterwerk gaben und durch fortwährende Verbesserungen noch geben, würde ich es nicht glauben. Die meisten Leser werden davon keine Ahnung haben. Doch es gibt auch intelligentere, die wenigstens den Wert des Werkes zu schätzen wissen, freilich auch einfältige genug, die da meinen, so ein Buch werde wie beim Bäcker der Teig einfach in den Backofen geschoben, und nach einer Stunde komme es fertig als Brot heraus. Ich könnte Ihnen von meinen Reisen so manchen schönen Ausspruch erzählen, den man, wenn das Gespräch auf Ihr Meisterwerk kam, über Sie fällte. Erst neulich wurde ein heftiger Streit an der Table d'hôte über die richtige Schreibweise von „Liebfraumilch" durch Ihr Buch entschieden, das ein Kellner herbeibrachte (weder Wirt noch Oberkellner hatten es). Das macht Spaß! Allmählich wird doch wohl auch mehr Licht in unserem Stande werden, wenn eine neue, besser vorgebildete Generation heranwächst und die alte Garde, die nichts lernen will und nur auf Geldverdienen oder rohe Vergnügungen ausgeht, abgestorben ist.«

Herr **L. Fellmeden** vom Grand Hôtel des Bergues in Genf, am 22. Dezember 1897: »Mit dem Meisterwerk bin ich außerordentlich zufrieden; es wird mir täglich unentbehrlicher.«

Herr **C. Hübener,** Oberkellner in Grimms Hotel in Namslau, am 5. Jan. 1898: »Über ein Jahr bereits bin ich im Besitze Ihres unübertrefflichen Meisterwerks und es ist mir eine angenehme Pflicht, Ihnen über die großartige Ausführung desselben meinen Beifall und meine vollste Anerkennung auszusprechen. Es ist dasselbe eine wahre Schatzgrube gastronomischen Wissens und mir ein unentbehrlicher, stets zuverlässiger Ratgeber geworden. Möge es durch wohlverdiente, weiteste Verbreitung des Schöpfers ungeheure Mühen und Kosten lohnen.«

Herr **Jean Müller,** Restaurateur in der Getreidemarkt-Kaserne in Wien, Rahlgasse 1, am 12. Jan. 1898: »Anbei der Betrag für Ihr großartiges Meisterwerk, das ich nicht genug empfehlen kann.«

Herr **Paul Senftleben,** Oberkellner im Hotel zum Deutschen Hause in Sagan, am 20. Jan. 1898: »Seit einem Jahre im Besitze Ihres Meisterwerks der Speisen und Getränke, kann ich dies nicht genug empfehlen.«

Herr **Ed. Wagner,** Oberkellner im Staatsbahnhof-Restaurant in Aussig a/d. Elbe (Böhmen), am 20. Jan. 1898: »Im Besitz des Meisterwerks der Speisen und Getränke zolle ich Ihnen meine vollste Anerkennung über diese einzige Bewältigung des kolossalen Materials. Es ist das großartigste Werk, das ich je gelesen habe, und auch mein Chef, Herr Coufal, hat sich sehr lobend über dasselbe ausgesprochen.«

Herr **Adolf Löbbe,** Zimmer-Kellner im Grand Hôtel in Cannes, am 21. Jan. 1898: »Ich freue mich unbeschreiblich über den Besitz des schönen Werkes und hoffe, in Kollegen-Kreisen bald noch mehr Freunde hierfür zu gewinnen.«

Herr **Alex. Pfeifer,** Oberkellner im Hotel zum Schwan in Frankfurt a/M., am 21. Febr. 1898: »Ihr Meisterwerk der Speisen und Getränke ist mir von großem Nutzen. Je mehr ich mich dem Studium desselben hingebe, desto besser lerne ich begreifen, welche endlose Mühe und Ausdauer Sie darauf verwendeten. Sie haben uns ein Lehrbuch geschaffen, durch das wir jede Frage im Gastwirts-Gewerbe zu beantworten vermögen, und das uns in den Stand setzt, selbst dem verwöhntesten Feinschmecker immer wieder neue Gerichte vorzusetzen. Es liegt mir daran, das vorzügliche, für unser Fach unentbehrliche Werk jedem meiner Kollegen auf das beste zu empfehlen, damit es sich jeder anschaffe.«

Herr **J. von Hartz,** Adalbertstraße 38 in München, am 1. März 1898: »Wollen Sie mir Mitteilung machen, ob die noch fehlenden 2 Bände (3. und 4.) Ihres vortrefflichen „Meisterwerks der Speisen und Getränke“ schon erschienen sind, oder wann sie zur Ausgabe gelangen, da ich sie mir auch kommen lassen werde.«

Herr **H. Eick,** Oberzahlmeister des Nordd. Lloyd in Bremen, am 6. März 1898 u. a.: »Besten Dank für das „Taschen-Wörterbuch“ (der Speisen und Getränke), für das ich 2,10 Mk. in Marken beilege. Band I und II Ihres Meisterwerks ist großartig. Ich werde bei meiner momentanen Arbeit, die die Kajüts-Verpflegung betrifft, Gelegenheit haben, auf Ihr Meisterwerk (das Wort „Meister“ zweifach unterstrichen) hinzuweisen. Ich kenne allerdings nur Band I u. II, die aber gründlich. Aber je mehr und mehr ich mich mit meiner Arbeit beschäftige und je mehr ich Ihr Meisterwerk studiere, um so mehr begreife ich die Schwierigkeiten, mit denen Sie zu kämpfen hatten. Für Zusendung der „Rechtschreibung“ zur Ansicht wäre ich Ihnen sehr dankbar.«

Herr **Herm. Mehlhose,** Oberkellner im Hotel Goldener Ring in Kottbus, am 1. März 1898: »Über ein Jahr bin ich bereits im Besitz des Meisterwerks der Speisen und Getränke und halte es für meine Pflicht, das Werk jedem Kollegen aufs wärmste zu empfehlen.«

Herr **Alfred Stimpel,** Kellner im Hotel Krappe in Finsterwalde, am 1. März 1898: »In den Besitz des mir gelieferten Meisterwerks der Speisen und Getränke gelangt, drängt es mich, Ihnen meine volle Zufriedenheit und Anerkennung darüber auszusprechen. Es ist ein Fachwerk ersten Ranges und ich kann jedem meiner Kollegen nicht dringend genug empfehlen, sich diesen Schatz des gastronomischen Wissens anzuschaffen.«

Herr **Fr. Osinski,** Oberkellner im Hotel Kaiserhof in Schneidemühl, am 4. März 1898: »Mit dem gesandten Meisterwerk der Speisen und Getränke bin ich sehr zufrieden.«

Herr **Rudolf Sendig** von Sendigs Hotel Europäischer Hof in Dresden am 9. März 1898: »Mit Interesse ersehe ich, daß Ihr großes Werk seiner Vollendung entgegengeht (der 3. Band, Rechtschreibung, ist gemeint, zu dem Herr Sendig Beiträge lieferte). Möchte Ihnen das Werk die unendlich vielen Mühen reich lohnen.«

Herr **Arthur Andrée,** Oberkellner im Hotel Drei Kronen in Schwedt a/d. O., am 22. März 1898: »Es hat mich sehr gefreut, daß Sie mir das Vertrauen schenken, mir das Meisterwerk auf Abzahlung in Monats-Raten zu senden. Ich hatte mich schon lange nach dem berühmten Buche gesehnt und betrachte es nun, da ich es besitze, als ein Heiligtum« usw.

Herr **Gustav Staake,** Oberkellner vom Restaurant »Zum alten Zieten« in Berlin am Schlusse einer eingehenden Würdigung des »Meisterwerks der Speisen und Getränke« am 30. März 1898 u. a.: »Dieses Riesenwerk bietet jedem wissensdurstigen Fachmann ein unfehlbares Hilfsmittel zur Erwerbung einer angemessenen Bildung auf gastronomischem Gebiete und wird sich auch im 20ten Jahrhundert infolge seiner etappenmäßigen, stetig fortschreitenden Weitervervollkommnung als die Königin der Fachwissenschaft behaupten. Bürgen doch hierfür die beste, sicherste Gewähr die Namen der genialen Verfasser dieser unvergänglichen Meister-Schöpfung, denen unsere Kreise immerdar dankbar sein werden als den Gründern des „Systems der allgemeinen Fachbildung".«

Die **Haupt-Verwaltung des Deutschen Kellner-Bundes** in Leipzig (Herren: Rob. Henze, Vorsitzender; G. Moosdorf, stellv. Vors.; W. Lange, Kassenführer) am 18. April 1898: »Unserm langjährigen Fachredakteur Herrn Dr. P. M. Blüher in Leipzig bestätigen wir als Zeugen seiner Thätigkeit hiermit gern, daß er mit seinem „Meisterwerk der Speisen und Getränke" unseres Erachtens dem ganzen Gastwirts-Berufe und dessen Angestellten ein Werk geschaffen hat, das die höchste Anerkennung und Empfehlung verdient.«

Des Meisterwerks Krönung.

Gastronomische Olympiade von C. Kohlis-Kyffhausen.

Rechenschaft vor Phöbus abzulegen
Über ihres Erdenwirkens Segen,
Sammeln sie sich auf dem Helikon;
Zu berichten aus der Gäa Landen,
Wo sie Jünger und Beschützer fanden,
Eilten sie an des Gebieters Thron.
Ewig jung, da ewig neu geboren,
Stellen sich die hehren Musen ein,
Eingeladen durch den Ruf der Horen,
In des Kunstbeherrschers lauschigem Hain.

Alle rühmten eifrig, voller Feuer,
Was in ihren Kunstbereichen heuer
Drunten neues, herrliches vollbracht. —
Eine nur stand abseits und bescheiden,
Schwieg und ließ sich die Rivalen streiten,
Bis Apoll' dem Zwist ein Ende macht':
Frau Gasterea, die da herrscht in Frieden,
Ja, vielleicht, im wichtigsten Terrain
Für uns Staubgeborene hienieden,
Einst entdeckt durch Brillat-Savarin.

Aufgemuntert, sprach sie, traut und bieder:
Du erkennst mich hoffentlich doch wieder?
Deine Zehnte, spät erst eingereiht.
Meine Werke mögen mich Dir loben!
Drunten geht's genau so wie hier oben —
Viel Geschrei und wenig Gründlichkeit!
Viele Stümper, wenig große Meister,
Nicht die Kunst, nein, die Reklame blüht;
Ganze Herden mittelmäß'ger Geister
Schaffen meist nur, was die Menge zieht.

Meine Schwestern, „anerkannt“ auf Erden,
Die da drunten angebetet werden
Und auf mich herab von oben schaun,
Mögen dennoch nimmer es verschmähen,
Meinen Ruhmes-Acker mitzusäen
Und an meinen Tempeln mitzubaun.
Kommen sie doch gern zu mir als Gäste,
Ob Euterpe oder Terpsichor';
Polyhymnia schwebt um meine Feste
Mit Thalia in der Freuden Chor.

Schau' hinab und sieh' die Prunkpaläste,
Die die Kunst geschmacksverwöhnter Gäste
Meinem Kultus heute drunten weiht:
Bacchus thront in reichverzierten Hallen,
Selbst Gambrinus schmückt mit Wohlgefallen
Sich mit stilvoll künstlerischem Kleid.
Mancher meiner Küchenkunst-Trabanten
Kulinarisch auf der Höhe steht,
Und zum Tafel-Künstler aller Landen
Bildet eifrig sich der Ganymed.

Endlich hab' ich auch, nach langem Proben,
Meine Kunst zur *Wissenschaft* erhoben,
Dank sei ein'ger Auserwählter Fleiß;
Die, hingebungsvoll, im Lauf von Jahren,
Meine treu ergebenen Forscher waren
Und um meinen Ruhm sich mühten heiß.
Diese haben meine Kunstgeschichte
Einzig gründlich und gelehrt gebucht,
Und sie schufen, glaube dem Berichte,
Mir ein Werk, das seinesgleichen sucht.

Ferne sei mir, mich zu überheben!
Emsig und bescheiden weiter streben
Sei Gastereas Losung immerdar.
Eine Gunst möcht' ich mir nur erbitten.
Jenem Jünger, der mir Ruhm erstritten,
Der des Werkes *bester* Meister war,
Mögest du, Apollo, als ein Zeichen
Deiner Huld, um Gründlichkeit und Fleiß
Aufzumuntern, durch mich überreichen
Das so wohlverdiente Lorbeerreis.

»Pflücke dir, bei Eos' ros'gem Scheine,
In dem ewig grünen Lorbeer-Haine
Einen Kranz, der nimmer sich entlaubt;
Eile dann zur Mutter Gäa wieder,
Leg' ihn als Verdienstes Krone nieder
Auf des hochgepriesnen Meisters Haupt!«

Also sprach der Musen Gott voll Gnade,
Und Gasterea dankte ihm gerührt — —
Ich verließ, erwacht, Olymps Gestade,
Dahin Morpheus mich im Traum geführt.

* * *

Und nun geb' ich, deiner Göttin Dichter,
Lieber Meister, eiligst als Berichter,
Hochentzückt die Krönung dir bekannt —
Der du harrst, vielleicht Zeit deines Lebens,
Von den klugen Sterblichen vergebens — —
Nimm vorlieb mit der aus Götterhand!
So lang' Menschen weilen hier auf Erden,
Dieser Trost bleibt immer dir beschert,
Wird gegessen und getrunken werden,
Und dein Werk als ***Meisterwerk*** *verehrt!!*

Die Originale vorstehender, ohne unser Ersuchen abgegebener Urteile sind bei dem Herausgeber einzusehen und bilden nur einen Teil. Leicht wäre es gewesen, ihre Anzahl zu verzehnfachen; doch verschmähen wir solche Zugmittel und meinen: Die beste Empfehlung ist das Werk selbst! Wir haben uns auch erst nach Jahren und auf vielfachen Wunsch zur Veröffentlichung dieser Urteile entschlossen.

Urteile der Presse.

Der **Gastronom** in Berlin am 5. Novbr. 1892: »In den nächsten Tagen tritt ein Werk vor die Öffentlichkeit (inzwischen geschehen), das berufen sein dürfte, in der Litteratur des Gastwirts-Gewerbes und darüber hinaus eine bleibende Rolle zu spielen und sich bald einen dauernden Platz zu erobern. Es ist die neue Auflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches „Rechtschreibung der Speisen u. Getränke“ von P. Blüher, seit Jahren mit größter Spannung erwartet, dessen Erscheinen immer verschoben werden mußte. Wer die erste Auflage kennt, soll indes nicht glauben, daß es sich lediglich um einen Neudruck, vielleicht mit einigen Buchstaben-Änderungen handelt; das wäre allerdings das Leichteste und Einfachste gewesen. Nein, schon der um mindestens das Zwanzigfache vermehrte Gesamt-Inhalt bei peinlichster Raumausnutzung beweist, daß es sich hier eigentlich um ein vollständig neues Werk handelt, welches von der ersten Auflage nur den allergeringsten Teil in sich aufgenommen hat. Das Werk erscheint in einigen gesonderten großen Bänden, die aber geistig ein Ganzes bilden. Der erste Band wird über Speisen handeln, der zweite über Getränke, den dritten bildet ein (gastronomisches) Wörterbuch mit Muster-Tafel-Karten« usw.

Die **Österr.-Ungar. Gasthaus-Zeitung** in Wien in Nr. 23 vom 1. Dezbr. 1892: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Vollständig in 42 Lieferungen à 1 Mk. Mit diesem Werke, dessen 1. Lieferung am 5. Novbr. erschien, hat die gastwirtschaftliche Fach-Litteratur ein Ereignis ersten Ranges zu verzeichnen. Keine Nation der Welt besitzt ein gastwirtschaftliches Fachwerk, das sich dem Umfange und dem Inhalte nach mit diesem vergleichen ließe, und man muß den Sammelfleiß der Autoren und die Opferwilligkeit des Verlegers anstaunen, welche da ein monumentales Werk bieten, das nur dann den Riesen-Aufwand an Mühen und Opfern halbwegs lohnen kann, wenn beim Gastgewerbe eben ein höheres Intelligenz-Niveau und ein wirklich positiver Bildungstrieb vorherrscht. Dieses Werk ist ein Ruhmes-Zeichen des aufstrebenden Geistes im Gastgewerbe; wir wünschen aufrichtig, es möge in keiner gastwirtschaftlichen Bibliothek fehlen. Wir kommen darauf noch wiederholt ausführlicher zurück (folgt das ganze große Inhalts-Verzeichnis, wie es im Umschlag jeder Lieferung und auf dem Prospekte steht).«

Der **Bahnhof-Restaurateur** in Landsberg a/d. W. am 10. Dezbr. 1892: »Ein litterarisches Ereignis I. Ranges steht dem Gastwirts-Gewerbe und seinen Trabanten, als da sind: Köche, Konditoren, Weinhändler und deren Gehilfen, bevor. Vor kurzem erschien in Leipzig in der Blüher'schen Gasthaus-Buchhandlung die 1. Lieferung eines Riesen-Unternehmens, das berufen sein dürfte, bahnbrechend in diesen Kreisen und über dieselben hinaus zu wirken. Unter dem Titel „Meisterwerk der Speisen und Getränke" hat der unermüdliche Verfasser mit vielem Fleiße ein Prachtwerk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens geschaffen, das einzig und unerreicht in der Fachlitteratur aller Völker und Zeiten dastehen dürfte, in 2 starken Bänden (in mehreren Sprachen) alles ausführlich behandelnd, was Küche, Keller, Tafel und deren Neben-Ressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die peinlichste Sorgfalt verwendet — dafür bürgt übrigens schon der bewährte Ruf des gründlichen Dr. P. M. Blüher, des eigentlichen Grundlegers der Fachlitteratur im Gastwirts-Gewerbe, Seele und Verleger dieses „Meisterwerks". Kein Kochbuch im landläufigen Sinne, ein „Buch der Bücher" für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafelfreunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes Vademecum empfehlen. Wir, die wir der möglichsten Vereinfachung der Tafel-Freuden das Wort reden, können nicht umhin, besonders die Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen, die hoffentlich dem oftmals schauderhaften „Küchen-Latein" auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird. Eine bessere theoretische Fachbildung der Wirte und deren Gehilfen dürfte sich übrigens als das sicherste Mittel erweisen zu der erstrebten Standeshebung« usw.

Der **Gastronom** in Berlin im Leitartikel der Nr. 51 v. 15. Dezbr. 1892 unter »Passende Weihnachts-Geschenke«: »Als ein allgemein passendes Geschenk ist das „Meisterwerk" der Speisen und Getränke zu empfehlen. Dasselbe erscheint seit November in monatlichen Heften (Lieferungen) à 1 Mk., erreicht 2 Bände in 42 Lieferungen. Nach dem Prospekt und den ersten Lieferungen zu urteilen, wird dieses Werk das beste und vollkommenste, was bisher existiert.«

Der **Bahnhof-Restaurateur** in Landsberg a/d. W. am 20. Dezbr. 1892: »Aus dem reichen Inhalt der soeben erschienenen 2. Lieferung vom „Meisterwerk der Speisen und Getränke" sei folgendes erwähnt. Der Abschnitt II dieses Bandes beschäftigt sich mit den Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten usw. In diesen Abschnitt fallen die Unterabteilungen: Hauptmahlzeit, Frühstück und Abendmahlzeit, das Büffett, Stellung der Weine bei Tafel, über Anrichten und Herumreichen. Im Anhang finden wir hier noch eine Abhandlung über Mund-Spülen und Finger-Bassin. Hieran reiht sich als Abschnitt III: Herstellung und Ausstattung von Tafel-, Speise- und Getränk-Karten. Zum Schluß beginnt Abschnitt IV: Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Zerlegen der Braten und Fische, Decken und Ausstattung der Tafel, Tischbedienen« usw.

Der **Stammgast** in Wien in Nr. 332 vom 27. Dez. 1892: »Meisterwerk der Speisen und Getränke betitelt sich ein im Verlage der P. M. Blüher'schen Buchhandlung in Leipzig erschienenes Lieferungswerk, das in übersichtlicher Weise alles, was Küche und Keller anbelangt, eingehend behandelt. Der erste Band befaßt sich mit der Zusammenstellung französischer, deutscher und englischer Tafel-, Speise- und Getränk-Karten, der zweite Band ausschließlich mit den Getränken allein, jede Abteilung mit einer staunenswerten Gründlichkeit bearbeitet und geordnet.«

Der **Bahnhof-Restaurateur** in Landsberg a/W. am 15. Febr. 1893: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Band I, Lieferung 4. Es beginnt in diesem Hefte Abschnitt V. Dieser Abschnitt verfolgt erstens den Zweck, demjenigen, der eine Speise- oder Tafel-Karte aufstellen will, sofort einen Überblick zu gewähren, was für verschiedene Gerichte aus einem gewissen Grundstoffe hergestellt werden können, zweitens, den Jünger der Kochkunst sofort erkennen zu lassen, aus welchen Hauptgrundstoffen eine Speise besteht, was es für Speisen in jeder Gruppe und überhaupt gibt, was zum Speisen verwendet wird, wie alle diese Bezeichnungen richtig geschrieben und wie sie übersetzt werden. Außerdem findet man jede in diesem Abschnitte vorkommende Bezeichnung im „Allgem. Wörter-Buche“ wieder, das zwecks leichterer Auffindbarkeit der Speisen usw. alphabetisch gehalten ist, wodurch dort allerdings das Auseinanderreißen der in einunddieselbe Gruppe zusammengehörenden Speisen nicht zu vermeiden war. Da in dem genannten Abschnitt immer auf diesen V. Abschnitt durch Anführung der Seitenzahlen verwiesen ist, ergänzen sich beide, wird das Aufsuchen und Verständnis wesentlich erleichtert. Auch in diesem Abschnitte ist jede Speise in französischer, deutscher und englischer Benennung aufgeführt.«

Die Baseler **Hotel-Revue** in Nr. 6 vom 10. Febr. 1894: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Vollständig in 42 Lieferungen à 1 Mk. Bereits ist das 15. Heft dieses kulinarischen Werkes erschienen. Der Verfasser hat es verstanden, ein Werk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens zu schaffen, das ohne Zweifel das bedeutendste dieser Art werden wird, so viel ist schon jetzt aus den bereits erschienenen Lieferungen mit Sicherheit zu erkennen. In 2 starken Bänden und in mehreren Sprachen behandelt dasselbe alles, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die größte Sorgfalt verwendet worden. Nicht als Kochbuch im landläufigen Sinne, sondern als „Buch der Bücher“ für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk empfehlen. Namentlich in Bezug auf die Rechtschreibung der Speisen und Getränke ist dasselbe mit besonderer Freude zu begrüßen, und es wird hoffentlich dem oftmals schauderhaften „Küchen-Latein“ auf den Menüs der Wirtstafel nach und nach den Garaus machen. Wer auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er nun Hotelier, Gastwirt, Koch oder Kellner, dem wird dieses Werk willkommen sein, und es liegt im Interesse der-

selben, wenn wir das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ allen warm zur Anschaffung empfehlen. Es kann beim Verleger, sowie durch jede Buchhandlung bezogen worden.«

Der **Central-Anzeiger für Hotel- u. Restaurations-Wesen** in Berlin in Nr. 7 vom 25. Juni 1894: »Mit diesem Werke, dessen 1. Band schon komplett vorliegt, hat die gastwirtschaftliche Fachlitteratur ein Ereignis ersten Ranges zu verzeichnen. Bei dem Umstande, daß die erste Auflage in kürzester Frist vergriffen war, darf man wohl auch der nunmehr erscheinenden zweiten Auflage dieses Werkes eine günstige Prognose stellen. Das Werk erscheint in zwei gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können. Wir behalten uns vor, auf die einzelnen Bände nach Erscheinen derselben eingehender zurückzukommen.«

Die **Hotel World** in Chicago in Nr. 8 vom 24. August 1895: »Meisterwerk der Speisen und Getränke (Masterwork of Victuals and Beverages) is the title of a culinary work of which the second edition, being a complete revision of the first, is now appearing in pamphlet parts. It is probably the most trustworthy and exhaustive treatise on the art of cookery, its technical terms and their derivation, orthography, proper arrangement and grammar on menus, and translation into English, French, and other languages, ever published in the German. The work is from the pen of Paul Martin Blüher of Leipzig, publisher of the Hotel Revue, assisted by thirteen other able writers, foremost among whom was the now deceased Friedrich Tuiskon Baumann, intendant of the Saxon royal kitchen at Dresden, who is generally conceded to be and called the German Carême, and to whom, also, this work is dedicated. The book is arranged to be bound in two super-royal octavo volumes, the first of which treats of „Speisen“ (Victuals), the second of „Getränke“ (Beverages). The parts, containing about fifty pages each, have been issued monthly since November 1892, and it is anticipated that there will be about forty parts, which, approximately, will bring the total number of pages of the work towards two thousand.«

Die **Hotel-Revue** in Leipzig in Nr. 19 vom 7. Mai 1896: »Eine epochemachende Erscheinung, eine bewunderungswürdige Leistung, ein unvergleichliches Werk, das in der Fachlitteratur die erste Stelle behauptet, so möchten wir ausrufen, nachdem soeben der zweite Teil des Meisterwerks der Speisen und Getränke vollendet worden ist. Wir haben noch kein ähnliches, mit solcher Gewissenhaftigkeit und so sorgsamem Fleiße ausgearbeitetes, so vielseitiges, die Wünsche des Lesers so sehr befriedigendes Werk dieser Gattung kennen gelernt. Der erste Teil, welcher 37779 Speisen in drei und mehr Sprachen, sowie 17858 Rezepte, sachliche und sprachliche Erklärungen der betreffenden Speisen bringt, ordnet die Speisen sowohl nach ihren Bestandteilen als auch nach Gängen. Jeder weiß sofort, ob dieses ein

Relevé oder jenes ein Entrée ist. Rechnet man, daß jedes der Gerichte in mindestens drei Sprachen aufgeführt ist, so kommen mithin über 100000 Bezeichnungen von Gerichten vor, ohne die in den Fußbemerkungen enthaltenen weiteren vielen Tausende. In anderen Abschnitten wird je eine englische, französische und deutsche Grammatik in gedrängter Darstellung und in einer für das Gastwirtsfach geeigneten Weise geboten. Man überblättere diese Grammatik nicht einfach; es ist geradezu ein Unglück zu nennen, daß man bei uns nicht nur alltägliche Speise-Karten, sondern auch feine Menüs zu besonderen Gelegenheiten und sogar Bücher verfaßt, ohne vorher das Handwerkszeug, eben die Sprache, wie ein Meister gebrauchen zu lernen. Es folgen Kunstregeln bei Zusammenstellung der verschiedenen Mahlzeiten, Regeln über die Stellung der Getränke bei Tafel, über Anrichten und Herumreichen, hier werden Fingerzeige bei der Herstellung und Ausstattung von Tafel- und Speise-Karten, Getränk-Karten usw. gegeben, dort finden wir eine praktische Anleitung zum geschmackvollen Ausschmücken (Garnieren) und Anrichten der Speisen. In einem anderen Abschnitt wird über Tranchieren, über Decken und Ausstattung der Tafel, über die verschiedenen Tafel-Verzierungen, über Tischbedienen usw. berichtet, alles in leicht faßlicher, übersichtlicher Form. Dem ersten Teile ebenbürtig ist der nunmehr vollendete zweite Teil, welcher das nicht minder umfangreiche Gebiet der Getränke behandelt. Und der Inhalt? 20000 Weine nach Ländern geordnet, 16986 in alphabetischer Reihenfolge zum bequemen Nachschlagen für den, welcher nicht weiß, unter welchem Land er einen bestimmten Wein suchen soll, mehr als tausend in- und ausländische Champagner, sämtliche Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, an 2000 Liköre, Branntweine, Schnäpse mit Angabe ihrer Grundbestandteile, ebensoviele Biere, sämtliche Tafel-Wässer des In- und Auslandes, gegen 1800 Bowlen, Punsche, Mixed Drinks und andere gemischte Getränke, Punsch- und Grog-Essenzen nebst Angabe der bewährtesten Bezugs-Quellen für letztere, Kaffees und Thees nebst deren Surrogaten. Kakaos, Schokoladen, sowie ein Verzeichnis der bedeutendsten Kakao- und Schokolade-Fabriken aller Länder der Erde. Einen willkommenen Anhang bildet eine Tabelle, die die besten Weinjahre aufweist und die namentlich allen denen, welche feine Menüs zusammenzustellen haben, bei der Auswahl der dazu gehörigen Weine und der verschiedenen Jahrgänge ein sicherer Führer sein soll. Mehr für den Weinhändler ist die Tabelle der Flüssigkeits-Maße und ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke bestimmt. Eine vergleichende Tabelle der verschiedenen Thermometer-Grade bildet eine vom Fach- wie Nichtfachmann gleich gern gesehene Beigabe. Für die Originalität des Werkes bieten die Namen der Mitarbeiter, die im Vorwort auf den Seiten 1529—1532 genannt sind, volle Garantie. Angesichts einer solchen Mitarbeiterschaft, die aus der Elite der Fachautoritäten hervorgegangen ist, dürfen wir uns getrost besonderer Empfehlungen enthalten, — hier ist es der Erfolg, der für die Sache spricht. Außerdem ist auf behördlichen Erhebungen beruhendes neuestes statistisches Material von mehr als tausend Landrats-, Bürgermeister-, Schultheiß-, Polizei-Ämtern, Ortsvorständen, Konsulaten und sonstigen Regierungs-Vertretern herbeigeschafft worden. Wie im ersten Teile, so wurde auch im zweiten auf größtmögliche

Richtigkeit in der Rechtschreibung geachtet, denn der Zweck des Buches soll nicht nur der sein, dem Leser zu zeigen, wie viele und welche Getränke es gibt, sondern auch, wie sie richtig geschrieben werden. Was ist richtig, Dhroner oder Throner Hofberg, Pisporter oder Piesporter, Riesbacher oder Risbacher, Clicquot oder Cliquot, Liebfraumilch oder Liebfrauenmilch, Vollradser oder Vollrathser? Diese wenigen Andeutungen mögen genügen. Es läßt sich das von den bedeutendsten Fachleuten empfohlene Werk weder durch einen flüchtigen Einblick, noch durch die ausführlichste Beschreibung beurteilen. Der Weinberg-Besitzer, der Weinhändler, der Weinkommissionär, der Kaufmann und seine Angestellten, der Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Restaurateur, der Konditor, der Destillateur, der Brauer, der Mineralwasser-Fabrikant, der Oberkellner, der Restaurant-Kellner, der Koch, der Küfer, der Lithograph, der Buchdrucker usw., sie alle sollen, wie im ersten, so auch in diesem zweiten Teile des Meisterwerks einen zuverlässigen Ratgeber finden, der in größter Vollständigkeit, dabei aber in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles bringt, was sie in ihrem Spezialfache zu wissen notwendig haben, um keine Schreibfehler zu begehen, wenn sie ein Zirkular, eine Rechnung, ein Preisverzeichnis, eine Weinkarte, ein Spirituosen-Verzeichnis, eine Getränk-Karte usw. aufzustellen bez. richtig zu stellen haben. Der Preis — 40 Mk. für das komplette, in zwei elegante Halbfranz-Bände gebundene Werk — ist so niedrig, daß er zu dem Umfange, geschweige denn zu dem Inhalte in gar keinem Verhältnis steht.«

Die **Gastwirts-Zeitung** in Berlin in Nr. 19 vom 9. Mai 1896: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke (Verlags-Handlung von P. M. Blüher in Leipzig) ist nunmehr nach vierjährigem Erscheinen in Lieferungen komplett geworden und liegt in zwei stattlichen Bänden von 2016 Seiten Lexikon-Format vor. Was soll man an dem Werk mehr bewundern, die Reichhaltigkeit oder die peinliche Sorgfalt und den emsigen Fleiß, mit welchem es vollendet wurde? Mit gleich großer Meisterschaft ist sowohl das riesige Gebiet der Speisen wie das der Getränke behandelt worden. An Gemeinverständlichkeit, Schönheit der Sprache, prägnanter Kürze, Vermeidung alles schwulstigen Wortballastes leistet das „Meisterwerk“ Unübertreffliches, aber nicht weniger hat zu seinem Ruhm die vorzügliche technische Ausstattung beigetragen. Im ersten Teil 37779 Gerichte, jedes in drei und mehr Sprachen, im zweiten Teile gegen 20000 Weine, erst nach Ländern, dann nochmals nach dem Alphabet geordnet, alle Schaumweine, Liköre, Biere, Tafel-Wässer, Obst- und Beeren-Weine, Punsche, Bowlen usw. — eine Musterleistung, die nur Selbstverleugnung und aufopferndste Liebe zur Sache ermöglichen konnte.«

Der **Bahnhof-Restaurateur** in Landsberg a/d. W. in Nr. 20 vom 14. Mai 1896: »Vor einigen Tagen ist nun auch der zweite Teil des „Meisterwerks der Speisen und Getränke“, welcher die Getränke enthält, komplett geworden. Ende gut, alles gut, ein Meisterwerk und ein Musterwerk fürwahr! Wir haben nur ein Wort des Erstaunens über diese Leistungen, welche in den beiden stattlichen Bänden des Meisterwerks auf 2016 Seiten geboten werden. Im ersten Teile

37779 Speisen in drei und mehr Sprachen mit 17858 Rezepten, sachlichen und sprachlichen Erklärungen, im zweiten Teile gegen 20000 Weine mit vielen Tausenden von Erläuterungen, in geographischer wie auch in alphabetischer Ordnung, mehr als tausend in- und ausländische Champagner, an 2000 Liköre, Branntweine, Schnäpse nebst Angabe ihrer Grundbestandteile, ebensoviele Biere, gegen 1800 Punsche, Bowlen, Mixed Drinks, alle denkbaren Tafel- und Mineral-Wässer des In- und Auslandes, sämtliche Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Kaffees, Thees, Schokoladen usw. Der Preis — für das komplette, in 2 elegante Halbfranz-Bände gebundene Werk 40 Mk. — ist so niedrig, daß er zu dem Umfange, geschweige denn zu dem Inhalte, in gar keinem Verhältnisse steht.«

Die **Allgem. Kellner-Zeitung** in Wien in Nr. 10 vom 15. Mai 1896: »Mit der soeben eingetroffenen 42. Lieferung ist ein Werk vollendet worden, wie sich eines solchen von gleicher Vollständigkeit und Zuverlässigkeit keine andere Nation der civilisierten Welt rühmen kann, ein Buch, das wir sowohl seinem inneren Gehalte wie seiner äußeren Durchführung nach als ein Meisterwerk betrachten. Wir meinen das im Verlage von P. M. Blüher in Leipzig erschienene „Meisterwerk der Speisen und Getränke“. Für ein gastronomisches Werk gibt es schon im vorhinein keine bessere Empfehlung als den Umstand, daß dasselbe im Verlage der genannten Firma erschienen ist, einer Firma, die für das Gediegenste auf diesem Gebiete Gewähr leistet. Auf 2016 Seiten, in zwei stattlichen Bänden von Lexikon-Format, ist da das ganze Gebiet der Gastronomie von A bis Z behandelt, und mit einer Gründlichkeit und Sachkenntnis, die wahrhaft erstaunlich ist. Im ersten Teile 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, dazu 17858 Rezepte, sachliche und sprachliche Erklärungen usw., im zweiten Teile gegen 20000 Weine, nach Ländern geordnet, 16986 in alphabetischer Reihenfolge zum bequemen Nachschlagen für den, welcher nicht weiß, in welchem Lande ein gewisser Wein wächst, weit über 1000 Champagner, sämtliche Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, 2000 Liköre und Branntweine, ebensoviele Biere, sämtliche Tafel-Wässer des In- und Auslandes, gegen 1800 Punsche, Bowlen und Mixed Drinks, Punsch- und Grogessenzen, alle Kaffees und Thees, deren Surrogate, Kakaos und Schokoladen usw. usw.; alles klar, faßlich, praktisch geordnet. Das Werk ist während der vier Jahre seines lieferungsmässigen Erscheinens so berühmt geworden, daß wir eine weitere Empfehlung für überflüssig halten. Der Preis des Werkes, 40 Mark für zwei elegante, reich gepreßte Halbfranz-Bände, ist bei dem Umfange des Werkes und noch mehr bei seinem Inhalte, ein recht geringer.«

Der **Gastwirt** in Breslau in Nr. 22 vom 24. Mai 1896: »Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“, Verlag von P. M. Blüher in Leipzig, ist ein Werk, das seinen vielversprechenden Titel noch bei weitem übertrifft. Auf 2016 Seiten, in zwei stattlichen Bänden, ist da das riesige Gebiet der Speisen wie das der Getränke mit gleich großer Meisterschaft behandelt worden. An Gemeinverständlichkeit, Zuverlässigkeit, Schönheit der Sprache, prägnanter Kürze leistet das „Meisterwerk“ Unübertreffliches, aber nicht weniger hat

zu seinem Ruhm die vorzügliche technische Ausstattung beigetragen. Im ersten Teile 37779 Gerichte, jedes in drei und mehr Sprachen, im zweiten Teile gegen 20000 Weine, erst nach Ländern, dann nochmals nach dem Alphabet geordnet, alle Schaumweine, Liköre, Biere, Tafel-Wässer, Obst- und Beeren-Weine, Punsche, Bowlen usw. —, eine Musterleistung, die nur Selbstverleugnung und aufopferndste Liebe zur Sache ermöglichen konnte.«

Die **Österreichische Kellner-Zeitung** in Wien in Nr. 11 vom 24. Mai 1896: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke, Verlag von P. M. Blüher in Leipzig, ist ein Fachwerk, wie es keine andere Nation der Erde aufzuweisen hat, eine Zierde des Gastwirts-Standes, eine unerschöpfliche Quelle menschlichen Wissens, zugleich aber begreift man auch, welch ein Acker für menschlichen Fleiß unser Fach ist. Mit peinlicher Gewissenhaftigkeit und ausdauerndem Fleiß ist ein Jahrzehnt hindurch von den berühmtesten Fachmännern des In- und Auslandes an diesem Werke gearbeitet worden, nichts ist weder von dem Verfasser noch von dem Verleger versäumt worden, um etwas wirklich Gediegenes, wirklich praktisch Brauchbares zu schaffen. Nun, die täglich wachsenden Erfolge, die dieses Meisterwerk zu verzeichnen hat, sind nur der Lohn für die aufopferndste Hingebung zur Sache, die allein die Beteiligten das große Werk vollenden ließ. Der nunmehr fertig gestellte zweite Teil, der die Getränke enthält, kann sich dem vor Jahresfrist vollendeten ersten Teile, welcher 37779 Speisen in drei und mehr Sprachen nebst 17858 Rezepten und Erklärungen brachte, würdig zur Seite stellen. Hier finden wir an 20000 Weine, erst nach Ländern, dann nochmals alphabetisch geordnet, dann die Champagner des In- und Auslandes, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Biere, Punsche, Bowlen, Mixed Drinks, Kaffees, Thees, Kakaos, in allem mehr als 40000 Getränke! Um sich einen Begriff von diesem monumentalen Werke machen zu können, muß man es besitzen, muß man es Blatt für Blatt studieren, dann aber wird man erkennen, — wir brauchen es nur offen einzugestehen —, daß unser Wissen und unsere Erfahrung durch Schöpfen aus dieser Quelle sehr erweitert werden kann.«

Die **Deutsche Weinzeitung** in Mainz in Nr. 43 vom 8. Juni 1896: »Meisterwerk der Getränke benennt sich ein im Verlage von P. M. Blüher in Leipzig erschienenes Werk, das sein Hauptaugenmerk zunächst darauf richtet, die größtmögliche Korrektheit in der Rechtschreibung der Wein- und Lage-Namen herbeizuführen. Das Werk, das mit ungeheuren Mühen und eminentem Fleiße bearbeitet ist, umfaßt die internationale Weinproduktion, und wir finden alle Weingebiete der Welt und deren Erzeugnisse darin berücksichtigt. Das sorgfältigst, meistens nach amtlichem Material bearbeitete Werk führt gegen 20000 Weine in geographischer und 16986 in alphabetischer Reihenfolge auf; in den folgenden Abschnitten sind die Schaumweine, Biere, Tafel- und Medizinal-Wässer, Punsche, Bowlen und gemischten Getränke, Kaffees, Thees, Kakaos usw. behandelt. Das Werk bringt in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles, was ein Fachmann zu wissen notwendig hat, um keine Schreibfehler zu begehen, wenn er ein Preisverzeichnis, eine

Weinkarte, ein Spirituosen-Verzeichnis aufzustellen oder richtigzustellen hat. Wir können nicht umhin, dieser umsichtigen Arbeit unsere Anerkennung zu zollen und die Aufmerksamkeit der Interessenten darauf zu lenken.«

Der **Gastronom** in Berlin in Nr. 24 vom 11. Juni 1896: »Von dem großen gastronomischen Sammelwerk „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ ist soeben der II. Teil „Getränke“ erschienen. Zum erstenmal wird hier in der deutschen Litteratur ein Werk geboten, das ein dem Laien wie auch dem Fachmann verständliches, großartiges Bild von unserer gesamten gastronomischen Wissenschaft enthüllt. Die schwere Aufgabe, den gewaltigen Stoff in einem passenden Rahmen unterzubringen, ist aufs glücklichste gelöst. Kein anderes Kulturvolk erfreut sich eines gleichen oder zum mindesten ähnlichen Werkes. Jetzt besitzen wir, was wir uns lange wünschen, ein Werk, das, zuverlässig und maßgebend, den Fachmann von der niederdrückenden Bürde des Gedächtnis-Ballastes zu entlasten sucht und dem Laien nicht nur die bisherigen Schwierigkeiten bei der Information über solche Fragen aus dem Wege räumt, sondern jede gewünschte Belehrung in der ansprechendsten Form erteilt. — Der Inhalt des I. Teiles ist in Kürze etwa folgender: Grammatik der franz., deutschen und engl. Sprache, wie sie für unser Fach anzuwenden ist; Kunstregeln bei Zusammenstellung der verschiedenen Mahlzeiten, Stellung der Getränke bei Tafel, Anrichten und Herumreichen, Braten-Zeit; Herstellung und Ausstattung von Tafel-, Speise-, Getränk-Karten, Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Tranchieren, Decken und Ausstattung der Tafel, Tischbedienen; 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, sowohl nach Bestandteilen als auch nach Gängen geordnet, dazu 17858 Rezepte, sachliche und sprachliche Erklärungen usw. Der II. Teil enthält: 20000 Weine nach Ländern geordnet, dieselben nochmals in alphabetischer Reihenfolge, damit auch der, welcher nicht weiß, in welchem Lande ein gesuchter Wein wächst, diesen leicht finden kann, ferner alle Schaumweine des In- und Auslandes, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Branntweine, Biere, Tafel-Wässer, Punsch- und Grog-Essenzen, Kaffees, Thees, Kakaos, Schokoladen, verschiedene Tabellen, welche die besten Weinjahre, die Flüssigkeits-Maße aller Länder der Erde, die verschiedenen Thermometer-Grade usw. bringen, auch ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke ist rühmlichst zu erwähnen. Wer das Buch mit Muße zu studieren Gelegenheit hat, wird bald finden, daß es kein nützlicheres und praktischeres Buch für unsern Stand, keine größere Zierde in unserer Fachlitteratur gibt als das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“, in welchem auf 2016 Seiten ein erstaunlicher, schier unerschöpflicher Aufwand von Wissen, Arbeitskraft und Mitteln entfaltet ist.«

Der **Weinmarkt** in Trier in Nr. 12 vom 16. Juni 1896 (Auszug): »Als eins der vorzüglichsten, gewaltigsten, geistigen Hilfsmittel für unser Gewerbe, die uns in letzter Zeit zugegangen sind, möchten wir das Meisterwerk der Speisen und Getränke namhaft machen, dessen II. Teil — ausschließlich die Getränke behandelnd — sich

für unser Fach als von größter Wichtigkeit erweist. Wir können nicht umhin, dem Verfasser an dieser Stelle unsere größte Hochachtung auszusprechen über die geniale Lösung dieser Riesenaufgabe, die peinlich genaue Schreibweise von 20000 Weinen festzustellen und diese aufs übersichtlichste geographisch und alphabetisch zu gruppieren. Welcher Aufwand an Zeit, welch unendliche Mühen mögen erforderlich gewesen sein, um allein das ganze kolossale Material herbeizuschaffen! Die zahllosen beigefügten ausführlichen Erklärungen sind für jeden Weininteressenten von ungeheurem Werte. Wir wünschen dem Verfasser dieses Werkes im Interesse unserer Leser den größten Erfolg zu seinem Unternehmen.«

Deutschlands Weinzeitung in Trier in Nr. 93 vom 16. Juni 1896 (Auszug): »Mit großer Genugthuung begrüßen wir das Erscheinen des uns kürzlich zugesandten Meisterwerks der Speisen und Getränke, dessen II. Teil die „Getränke" behandelt, der infolgedessen für uns von ganz besonderem Interesse ist. Zahlreiche Stichproben, die wir an diesem Riesenunternehmen vornahmen, bestätigten uns in jedem einzelnen Fall die unanfechtbare Korrektheit dieses Werkes, zu dessen großartiger Durchführung wir den bereits rühmlichst bekannten Verfasser aufrichtig beglückwünschen. Für jeden Angestellten unseres Gewerbes ist der Besitz des Meisterwerks von unschätzbarem Werte!«

Der **Weinbau und Weinhandel** in Mainz in Nr. 25 vom 20. Juni 1896: »Vor uns liegt der die Getränke enthaltende II. Teil des „Meisterwerks der Speisen und Getränke", der sich auf 596 Seiten mit denselben befaßt. Der I. Abschnitt behandelt die Weine nach Ländern, geographisch geordnet, in deutscher, französischer und englischer Sprache, der II. die Schaumweine nach Ländern, geographisch geordnet, mit einer Einleitung über Geschichte und Herstellung des Champagners (beide umfassen zusammen 316 Seiten), der III. die Obstweine und Limonaden, sowie die folgenden, in ähnlicher Weise gruppiert, die sonstigen Getränke der verschiedensten Art. Hieran schließt sich auf 97 Seiten ein alphabetisches, internationales Weinlexikon, enthaltend sämtliche Weine der Erde, dem die guten Weinjahre der verschiedenen Gegenden, ein Verzeichnis der Fachausdrücke beim Wein, Zusammenstellung der Flüssigkeits-Maße usw. angeschlossen sind. Es werden gegen 20000 Weine in geographischer und 16986 in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt. Bei jedem Ort sind dessen Hauptlagen besonders erwähnt, diese in der weitgehendsten Detaillierung, selbst bei weniger bekannten Bezirken, und die Weinverhältnisse aller Gegenden der Welt erfahren eine übersichtliche, sachgemäße, gründliche Schilderung, die von größtem Interesse ist. Die Zusammentragung alles desjenigen, was dem Leser in dem genannten Werke vorgeführt ist, war eine überaus mühevolle, langwierige Arbeit. Die Herausgeber haben sich bei derselben für alle Bezirke mit in den dortigen Verhältnissen erfahrenen Männern in Verbindung gesetzt, und alle Schilderungen erfolgten aus direkten Quellen. Wie bei den sonstigen Teilen des Werkes, das im I. Bande die Speisen behandelt, wurde das Haupt-

augenmerk auch bei den Weinen auf die größtmögliche Richtigkeit in der Rechtschreibung gelegt und keine Mühe hinsichtlich deren Ergründung gescheut. Wer mit den beim Wein einschlagenden Verhältnissen vertraut ist, weiß, wie oft hierin gefehlt wird und wie häufig es vorkommt, daß einzelne, selbst sehr bekannte Gewächse unter die Weine ganz anderer Gegenden versetzt werden; er muß die großen Verdienste, welche das genannte Werk in dieser Hinsicht hat, unbedingt zugeben. Etwas in jeder Weise Vollkommenes zu schaffen, gelingt nur in seltenen Fällen, hier aber wurde das Möglichste erreicht. Das verdienstvolle Werk ist nicht nur für alle diejenigen Kreise von weitgehender Bedeutung, welche gewerbsgemäß mit dem Weine zu thun haben, sondern auch für jeden Freund des Weines von größtem Interesse; kann er sich doch an der Hand desselben über alles dasjenige, was er zu wissen wünscht, Auskunft verschaffen.« H. W. D. (Dahlen).

Der **Weinfreund** in Zürich in Nr. 25 vom 22. Juni 1896: »Die Getränke behandelt der soeben vollendete zweite Teil des „Meisterwerks der Speisen und Getränke“. Wie der erste Teil, welcher 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, sowie 17858 Rezepte usw. brachte, so soll auch der zweite Teil dem Fachmann ein zuverlässiger Führer sein. — Hieß es beim ersten Teile: Keine falsche Speise-Karte mehr, so heißt es jetzt: Keine falsche Getränk-Karte mehr. Getreu den Grundsätzen, die das ganze riesige Meisterwerk durchziehen, richteten die Herausgeber ihr Augenmerk auf größtmögliche Richtigkeit in der Rechtschreibung. Der Zweck dieses Werkes soll nicht nur der sein, dem Leser zu zeigen, wie viele und welche Getränke es gibt, sondern auch, wie sie richtig geschrieben werden. Man braucht nur eine Weinkarte herzunehmen, und man wird finden, daß ein solches Werk eine Notwendigkeit geworden ist. Provinzialismen, Übertragung in andere Sprachen, Schreib- und Satzfehler von Buchdruckern, Lithographen, Weinhändlern, Kaufleuten und anderen Angestellten usw. haben redlich dazu beigetragen, die Schreibweise der Getränke zu verwirren. Dieser zweite Teil des Meisterwerks bringt in größter Vollständigkeit, dabei aber in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles, was ein Fachmann zu wissen notwendig hat, um keine Schreibfehler zu begehen, wenn er ein Zirkular, eine Rechnung, ein Preis-Verzeichnis, eine Weinkarte, ein Spirituosen-Verzeichnis usw. aufzustellen oder richtigzustellen hat. Dieses Werk führt gegen 20000 Weine in geographischer, dann 16986 in alphabetischer Reihenfolge auf; in den folgenden Abschnitten sind die Schaumweine, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Branntweine, Biere, Tafel- und Medizinal-Wässer, Punsche, Bowlen und gemischten Getränke, Kaffees, Thees, Kakaos usw. behandelt. Es ist ohne Zweifel die Pflicht einer ehrenhaften Kritik, ebensowohl dem Fleiße, der Umsicht und der Tüchtigkeit der Verfasser zur Anerkennung zu verhelfen, als auch dem Lernenden die besten Führer zu bezeichnen und ihn vor den schlechten zu warnen. Und das vorliegende Buch rechtfertigt gewiß die weitgehendsten Ansprüche. Dieses höchst interessante Werk ist erschienen in der« usw.

Die **Allgemeine Weinzeitung** in Wien in Nr. 654 vom 9. Juli 1896: »Das vorliegende Werk, das in seiner Ganzheit jedem Gastwirte und Hotel-Besitzer anzuempfehlen ist, bringt im zweiten Teile des II. Bandes eine Darstellung der verschiedenen Getränke. Das Buch ist in Bezug auf Weine thatsächlich ein Meisterwerk des Fleißes zu nennen; es zählt 20000 Weine in geographischer und fast 17000 in alphabetischer Ordnung auf. Was die Art der Darstellung betrifft, so ist dieselbe eine vorzügliche zu nennen; bei jedem weinbautreibenden Lande findet sich eine kurze Darstellung seiner geographischen Verhältnisse, welcher ein Abschnitt über die Beschaffenheit der daselbst gewonnenen Weine im allgemeinen folgt. Auch die Handels-Verhältnisse, namentlich die Ausfuhr-Mengen und die Länder, nach welchen ausgeführt wird, sind nach amtlichen Quellen ermittelt. Den Schluß jeder Darstellung bildet eine sehr vollständige Zusammenstellung der verschiedenen, in dem betreffenden Lande hergestellten Weinsorten. Wir können mit Vergnügen sagen, daß zahlreiche Stichproben, die wir an diesem Buche vorgenommen haben, stets die Richtigkeit der in demselben enthaltenen Angaben bewiesen. Daß dies möglich ist, hat seine Ursache in der Art und Weise, wie dieses Buch entstand. Die Bearbeiter desselben haben sich in jedem Lande an hervorragende Fachmänner auf dem Gebiete des Weinbaus und des Weinhandels gewendet, um von denselben die richtigen Auskünfte zu erlangen, sodaß also dieses ganze Buch eine Zusammenstellung von Einzelbeschreibungen der Weinbau-Verhältnisse der verschiedenen Länder ist, von denen jede aus der Feder eines dort heimischen Fachmannes stammt. Wir können dieses Buch daher jedem, der ein Interesse am Weine hat, warm anempfehlen; von ganz besonderem Werte scheint es uns aber für Hoteliers und Weinhändler zu sein!« Oe.

Die **Weinlaube** in Klosterneuburg bei Wien in Nr. 28 vom 12. Juli 1896 (Auszug): »Schon oft hatten wir Gelegenheit, auf die bedauerliche Unsicherheit hinzuweisen, die in Fachkreisen herrscht bezüglich der richtigen Schreibung der Weine. Wie viele Schnitzer werden hierbei tagtäglich verbrochen! Mit großer Freude begrüßen wir daher die Vollendung des II. Teils des Meisterwerks der Speisen und Getränke — ausschließlich die Getränke behandelnd — der berufen sein dürfte, jeden aufsteigenden Zweifel in dieser Beziehung sofort zu lösen und zu beseitigen. Mehr als 20000 Weine und alle sonstigen Getränke finden wir in diesem Werk verzeichnet, nach Ländern und alphabetisch geordnet. Unfaßbar erscheint es uns, wie der Verfasser in den Besitz dieses vollständigen, zum größten Teil amtlichen Materials gelangen konnte! Welch große Mühen und Kosten mögen allein hierzu erforderlich gewesen sein! Dieses Werk ist für unser Fach das wertvollste, gründlichste Nachschlagebuch, das wir unsern Lesern wärmstens empfehlen.«

Die **Schweizerische Weinzeitung** in Zürich in Nr. 14 vom 15. Juli 1896 (Auszug): »Meisterwerk der Speisen und Getränke ist der Titel eines Werkes, dessen wir schon früher gelegentlich der Fertigstellung des ersten Teils lobend Erwähnung gethan haben. Mit Spannung sahen wir der Vollendung des zweiten Teils — die

Getränke behandelnd — entgegen, der jetzt, ein würdiges Seitenstück zum ersten Teil, in gleich eleganter Ausstattung vor uns liegt. Wir können nur gestehen, daß dies Buch die größten Ansprüche rechtfertigt und daß unsre weitgehendsten Erwartungen noch bedeutend übertroffen worden sind. Mit welch erstaunlicher Sachkenntnis und Ausführlichkeit sind allein unsere Schweizer Weinverhältnisse bearbeitet. Die übersichtliche Anordnung des ungeheuren Materials und die Feststellung der korrekten Schreibweise der 20000 Weinnamen ist einfach bewunderungswürdig und können wir unsern Lesern nicht dringend genug zum Ankauf dieses Werkes raten, das für jeden gründlicheren Fachmann ein unentbehrliches Nachschlagebuch werden wird.«

Auch der **Verband** (l'Union) in Basel, Fach-Zeitschrift des Genfer Verbandes der Hotel-Angestellten, sprach sich sehr begeistert über das Werk aus und brachte in jeder Nr. (auf seine Rechnung) Empfehlungs-Anzeigen, deren erste eine ganze Seite Großfolio füllte.

Die **Deutsche Wirtszeitung** in Stuttgart in Nr. 28 vom 11. Juli 1896: »Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke", das von der Verlagshandlung P. M. Blüher in Leipzig herausgegeben wird, liegt nunmehr vollendet vor. Ein glänzendes Werk, mit erstaunlichem Aufwand von Wissen und Arbeitskraft ausgeführt, eine litterarische Erscheinung ersten Ranges, für die man dem Verfasser sowie der Verlagshandlung, die keine Opfer für glänzende Ausstattung gescheut hat, warmen Dank zollen muß. Innerlich und äußerlich sich selbst übertreffend, bildet das Werk eine Zierde für unseren Stand, man lese das Werk, und man wird nicht mehr sagen können, „zur Gastwirtschaft sind keine besonderen Kenntnisse nötig". Der erste Teil, 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, sowie 17858 Rezepte, Erklärungen usw. enthaltend, gibt außerdem in verschiedenen Kapiteln treffliche fachmännische Anleitung über die gastronomische Seite des Hotel- und Restaurant-Betriebes, der zweite Teil bringt 20000 Weine, erst nach Ländern, dann nochmals alphabetisch geordnet, es folgen die Champagner des In- und Auslandes, die Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Biere, Liköre, Punsche, Bowlen, Essenzen, gemischten Getränke, Kaffees, Thees, Kakaos usw., in allem mehr als 40000 Getränke. Jedes Kapitel ist belehrend und im ernsten Sinne unterhaltend, und das ganze Werk ist ein mit großem Geschick von tüchtigen Kräften geschaffenes zuverlässiges, niemals im Stiche lassendes Nachschlagebuch.«

Das **Central-Blatt** des Sächsischen Gastwirts-Verbandes in Leipzig in Nr. 16 vom 15. Aug. 1896: »Das Meisterwerk der Speisen und Getränke ist ein mustergültiges Werk, das uns in allen gastrosophischen Fragen zuverlässige und eingehende Auskunft erteilt.«

Die **Rheinische Weinzeitung** in Kreuznach in Nr. 1 vom 2. Jan. 1897: »Die Getränke behandelt der soeben vollendete II. Teil des „Meisterwerks der Speisen und Getränke". Preis geb. 10. Mk. Verlag von P. M. Blüher in Leipzig. Wie der I. Teil, der 37779 Speisen in drei und mehr Sprachen, sowie 17858 Rezepte usw.

brachte, so soll auch der II. Teil dem Fachmann ein zuverlässiger Führer sein. Hieß es beim I. Teile: „Keine falsche Speise-Karte mehr", so heißt es jetzt: „Keine falsche Getränk-Karte mehr". Getreu den Grundsätzen, welche das ganze riesige Meisterwerk durchziehen, richtete der Herausgeber sein Augenmerk auf größtmögliche Richtigkeit in der Rechtschreibung. Provinzialismen, Übertragung in andere Sprachen, Schreib- und Satzfehler von Buchdruckern, Lithographen, Weinhändlern, Kaufleuten und deren Angestellten usw., haben redlich dazu beigetragen, die Schreibweise der Getränke vollständig zu verwirren. Das Werk führt gegen 20000 Weine in geographischer, dann gegen 17000 in alphabetischer Reihenfolge auf, in den folgenden Abschnitten sind die Schaumweine, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Branntweine, Biere, Tafel- und Medizinal-Wässer, Punsche, Bowlen und gemischten Getränke, Kaffees, Thees, Kakaos usw., behandelt.«

Die **Zeitung der Köche** in Frankfurt a/Main in Nr. 42 vom 21. Oktbr. 1897 in einem „Culinarius" unterzeichneten Artikel: »Engel zu Pferde. Unter einer Sendung Menüs, die ich kürzlich von einem Freunde, mit dem ich solche austausche, erhielt, fand ich auch eins, auf dem mir unter anderen rätselhaften Speise-Benennungen besonders ein Hors-d'œuvre auffiel, das unter dem Namen „Les anges à cheval" figurierte. Vergebens strengte ich mein Gedächtnis an, ob mir dieser Name nicht vielleicht schon einmal im Leben irgendwo aufgestoßen sei. Ich grübelte darüber nach, aus was diese Engel zu Pferde wohl bestehen möchten, aber mein Hirn vermochte das Rätsel nicht zu lösen. Da griff ich zu dem mir kürzlich angeschafften Meisterwerk der Speisen und Getränke von Blüher in Leipzig, in dem ja bekanntlich so ziemlich alles, was je an Speise-Benennungen erfunden worden ist, mit bewunderungswürdiger Geduld zusammengesucht und aufgestapelt ist. Ich suchte, suchte und fand. Was meinen Sie wohl, was ich fand? Nun eben die Engel zu Pferde, und zwar unter den Austern-Speisen. Und da steht wörtlich in der Fußbemerkung: „Die Austern mit Pfeffer und Öl gewürzt, eine nach der anderen abwechselnd mit Speck auf Silber-Spießchen gesteckt, mit gehackter Petersilie bestreut, gebraten. Die Spießchen werden auf in Butter gerösteten, heißen Brotscheiben angerichtet." Gegen dieses Rezept habe ich absolut nichts einzuwenden, aber vergebens suche ich nach den Engeln und Pferden.« — In No. 46 derselben Zeitung von 1897 derselbe pseudonyme Verfasser Culinarius am Schlusse eines Artikels über „Deutsche Speise-Karten": »Klarheit muß endlich in die Abfassung der Speise-Karten kommen, und die läßt sich am besten durch das mehrsprachige Menü erzielen. Einen vorzüglichen Anhalt dazu bietet das Blühersche Meisterwerk der Speisen und Getränke. Die darin gegebene deutsche Übersetzung der Speisen dürfte jedem, auch dem eingefleischtesten Fremdwort-Hasser gerecht werden. Ich wenigstens benutze es, seitdem wir vor kurzem deutsche Menüs eingeführt haben, recht gern. Ich habe einen guten Anhalt daran und ändere nur hier und da etwas nach meinem Geschmacke ab, indem ich bei dieser oder jener Platte nur das Hauptstück anführe und die Garnitur ganz weglasse.«

Die Fachzeitung **Küche und Keller** in Berlin in ihrer Nr. 12 vom 1. Novbr 1897: »In neuerer Zeit ist ein umfassendes Werk erschienen, „Meisterwerk der Speisen und Getränke", herausgegeben von Dr. Blüher in Leipzig, das in ganz ausführlicher Weise 37779 Speisen in deutscher, französischer und englischer Benennung bringt, ein für jeden Fachmann ausgezeichnetes Nachschlagebuch der Umwandlung französischer in deutsche und englische Benennungen.«

Die **Westliche Post** in Saint Louis, Mo. (Amerika), am 15. Novbr. 1892: »In den nächsten Tagen tritt ein Werk vor die Öffentlichkeit, das berufen sein dürfte, in der Litteratur des Gastwirts-Gewerbes und darüber hinaus eine bleibende Rolle zu spielen und sich bald einen dauernden Platz zu erobern. Es ist die neue Auflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches „Rechtschreibung der Speisen und Getränke" von P. Blüher, seit Jahren mit der größten Spannung erwartet, dessen Erscheinen immer verschoben werden mußte. Wer die erste Auflage kennt, soll indes nicht glauben, daß es sich lediglich um einen Neudruck mit einigen Veränderungen handelt.«

Die **Deutsche Warte** in Berlin am 16. November 1892: »Ein litterarisches Ereignis allerersten Ranges steht dem Gastwirts-Gewerbe und seinen Trabanten, als da sind: Köche, Konditoren, Weinhändler und deren Gehilfen, bevor. In diesen Tagen erschien in Leipzig in der Blüher'schen Gasthaus-Buchhandlung die erste Lieferung eines Riesen-Unternehmens, das berufen sein dürfte, bahnbrechend in diesen Kreisen und über dieselben hinaus zu wirken. Unter dem Titel: „Meisterwerk der Speisen und Getränke" haben die unermüdlichen Verfasser nach langem Fleiße ein Prachtwerk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens geschaffen, das einzig und unerreicht in der Fachlitteratur aller Völker und Zeiten dastehen dürfte, in zwei starken Bänden (in mehreren Sprachen), alles ausführlich behandelnd, was Küche, Keller, Tafel und deren Neben-Ressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die peinlichste Sorgfalt verwendet — dafür bürgt übrigens schon der bewährte Ruf des gründlichen Dr. P. M. Blüher, des eigentlichen Grundlegers der Fachlitteratur im Gastwirts-Gewerbe, Seele und Verleger dieses „Meisterwerks". Kein Kochbuch im landläufigen Sinne (an denen wir reichen Überfluß haben), ein „Buch der Bücher" für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafel-Freunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes Vademecum empfehlen. Wir, die wir der möglichsten Vereinfachung der Tafel-Freuden das Wort reden, können doch nicht umhin, besonders Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen, die hoffentlich dem oftmals schauderhaften „Küchen-Latein" auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird. Eine bessere theoretische Fachbildung der Wirte und deren Gehilfen dürfte sich übrigens als das sicherste Mittel erweisen zu der erstrebten Standeshebung der Jünger der „Gasterea", nach Brillat-Savarin bekanntlich die „zehnte Muse", die Göttin der Gastronomie (Eßkunst).«

Die **Pfälzische Presse** in Kaiserslautern am 27. Novbr. 1892: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. Vollständig in 42 Lieferungen zu je 1 Mark. Soeben ist das erste Heft der zweiten Auflage dieses in Fachkreisen mit großer Spannung erwarteten kulinarischen Werkes erschienen. Bei dem Umstande, daß die erste Auflage in kürzester Frist vergriffen war, darf man wohl auch der nunmehr erscheinenden zweiten Auflage dieses Werkes eine günstige Prognose stellen. Das Werk erscheint in zwei gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können. Wir behalten uns vor, auf die einzelnen Bände nach deren Erscheinen eingehend zurückzukommen.«

Der **Fränkische Kurier** in Nürnberg am 30. Novbr. 1892: Der ganze Titel, das ganze (große) Inhalts-Verzeichnis und folgender Nachsatz: »Das Prachtwerk ist das Ergebnis vieljähriger Mühen und großer Kosten; es bildet die Bände 22–23 von Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken. Die Zahl der Lieferungen beträgt 42. Preis jeder Lieferung 1 Mk.«

Die **Pfälz. Presse** in Kaiserslautern am 23. Dezbr. 1892: »Meisterwerk der Speisen und Getränke, Verlag von P. M. Blüher, Leipzig, Preis pro Lieferung 1 Mark. Ein „Buch der Bücher“ für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafel-Freunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes „Vademecum“ empfehlen. Wir können nicht umhin, besonders Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen, die hoffentlich dem oftmals schauderhaften „Küchen-Latein“ auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird.«

Das **Leipziger Tageblatt** in Nr. 667 vom 30. Dezbr. 1892: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Leipzig, P. M. Blühers Verlag. — In den letzten Tagen erschien das erste Heft der zweiten Auflage dieses auf 42 Lieferungen berechneten interessanten und mit großem Fleiße zusammengestellten kulinarischen Werkes, das das Ergebnis vieljähriger Mühen bildet. Wer in seinem Berufe, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, eine Auskunft bezüglich der Speisen und Getränke wünscht, dem wird sie in dem vorgenannten Werke in zuverlässiger Weise zu teil. Mit Spannung sieht man deshalb in Fachkreisen den weiteren Lieferungen des epochemachenden Werkes entgegen.«

Das **Sonntagsblatt** (Unterhaltungsblatt zur Zeitung für Pommern) in Colberg in Nr. 3 vom 15. Januar 1893: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Verlag von P. M. Blüher in Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. Vollständig in 42 Lieferungen zu je 1 Mark. Soeben ist das erste Heft der zweiten Auflage dieses in Fachkreisen mit großer Spannung erwarteten kulinarischen Werkes

erschienen. Bei dem Umstande, daß die erste Auflage in kürzester Frist vergriffen war, darf man wohl auch der nunmehr erscheinenden zweiten Auflage dieses Werkes eine günstige Prognose stellen. Das Werk erscheint in 2 gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können.«

Die **Stralsundische Zeitung** in Stralsund in Nr. 16 vom 19. Jan. 1893: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. »Der Verfasser behandelt das ausgedehnte Gebiet mit staunenswerter Gründlichkeit und Übersichtlichkeit. In erster Linie wohl für Personen bestimmt, die im Gasthaus-Betriebe beschäftigt sind, bietet das zwei starke Bände umfassende Werk auch für weitere Kreise eine Fülle der Anregung und Belehrung. Auf keine Frage der Gastronomie und der verwandten Zweige bleibt es die Antwort schuldig und erteilt Auskünfte, die man sonst erst mühsam aus verschiedenen Quellen zusammensuchen müßte, schnell und erschöpfend.«

Der **Hannoversche Courier** in Hannover in Nr. 18065 v. 22. Jan. 1893: »Bei P. M. Blüher in Leipzig erscheint in Lieferungen: Meisterwerk der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Das Werk soll in 2 starken Bänden (in mehreren Sprachen) alles ausführlich behandeln, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die größte Sorgfalt verwendet.«

Die **Zeitschrift des allgemeinen deutschen Sprachvereins** in Nr. 3 vom 1. März 1893: »Die im Blüher'schen Verlage in Leipzig herausgegebene „Rechtschreibung der Speisen und Getränke", ein Werk, das im Sinne des Sprachvereins für Sprachreinheit auf dem Gebiete der Kochkunst eintritt, erscheint gegenwärtig in zweiter, vollständig umgearbeiteter Auflage unter dem Titel Meisterwerk der Speisen und Getränke. Die Neubearbeitung tritt noch entschiedener für die Rechte der Mutter-Sprache ein als die erste Auflage. Sie ist dem Andenken des verstorbenen sächs. Hofküchenmeisters Friedrich Baumann gewidmet, der sich um die von dem deutschen Sprachverein herausgegebene Verdeutschung der Speise-Karte besondere Verdienste erworben hat. In dem Abschnitte „Speisen" stehen überall neben den französischen und englischen Namen auch gute deutsche Bezeichnungen. Wenn das Werk auch in erster Linie für Fachleute berechnet ist, so verdient es doch auch in unseren Kreisen warme Anerkennung.«

Die **Neue Würzburger Zeitung** in Würzburg in Nr. 168 v. 5. April 1893: »Seit Jahren mit größter Spannung erwartetes, inhaltreichstes, gediegenstes, unentbehrliches Fachwerk für Hoteliers, Gastwirte, Cafetiers, Konditoren, Weinhändler, Anstalten, Hofhaltungen, deren Personal, Kellner, Köche, Hausfrauen, Tafel-Freunde« usw.

Die **Westliche Post** in Saint Louis, Mo. (Amerika), am 30. April 1893: »In Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken erschienen, enthält das auf diesem Gebiete bedeutendste „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ in 2 Bänden und in englischer, französischer und deutscher Sprache eine genaue Schilderung der verschiedenen Speisen und Getränke. Ein epochemachendes Werk, das in keinem feinen Haushalt oder Hotel fehlen sollte.«

Die **Newyorker Revue** in New York vom 30. April 1893: »Von P. M. Blüher in Leipzig ist uns zugegangen: „Meisterwerk der Speisen und Getränke“. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Lieferungen 1—6. Als ein allgemein passendes Geschenk ist dies unübertreffliche Werk zu empfehlen, welches mit Recht „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ genannt wird. Dasselbe erscheint seit November in monatlichen Heften (Lieferungen) à 1 Mk., erreicht 2 Bände in 42 Lieferungen. Nach dem Prospekt und den ersten Lieferungen zu urteilen, wird das Werk das beste und vollkommenste, was bisher existiert.«

Das **Wochenblatt des Johanniter-Ordens Balley Brandenburg** in Berlin in Nr. 42 vom 18. Oktbr. 1893: »Dem Prospekte nach „von kulinarischen Fachkreisen mit größter Spannung erwartet“ liegen unter dem Titel „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ die Anfänge einer um das zwanzigfache vermehrten Neuauflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches „Rechtschreibung der Speisen und Getränke“ vor. Im ganzen auf zwei Bände berechnet, hat es seinen ersten Band mit den erschienenen 9 Heften zu je 1 Mk. scheinbar noch nicht zur Hälfte vollendet. Von seiner Reichhaltigkeit mag einen Begriff geben, daß der V. Abschnitt dieses Bandes allein ein Register von gegen 40000 Speisen, nach Hauptbestandteilen und Bereitungsart geordnet, in französischer, deutscher und englischer Sprache, mit zahlreichen Erklärungen, Bereitungs-Vorschriften usw. enthält. Von den vorangehenden Abschnitten werden namentlich der II., III., IV., welche die Zusammenstellung und Anrichtung der Mahlzeiten, die Ausstattung der Tischkarten, das Ausschmücken der Speisen, Zerlegen der Braten und Fische, Decken der Tafel behandeln, außer den kulinarischen und gastronomischen Fachkreisen auch strebsame Hausfrauen interessieren, während die resp. Hausherren ihre Vorliebe mehr dem zweiten Bande zuwenden dürften, dessen Gegenstand die „Getränke“, als Weine, Liköre, Biere, Bowlen, Punsche usw. bilden sollen.«

Der **Westen** in Chicago in der Nr. vom 18. März 1894: »Ein vortreffliches Werk, das allen feineren Familien, Hotels usw. aufs wärmste zur Anschaffung empfohlen wird.«

Das **Leipziger Tageblatt** in Nr. 149 vom 23. März 1894: »Je mehr sich der erste Band des für Köche und Kellner schon jetzt nahezu unentbehrlich gewordenen „Meisterwerks der Speisen und Getränke“ (Verlag P. M. Blüher, Leipzig) seiner Vollendung nähert, um so lobender muß die Kritik desselben gedenken. Thatsächlich

füllt das Buch eine bis jetzt bestandene, klaffende Lücke unter den Mitteln sowohl zur theoretischen, als auch praktischen Ausbildung der Fachgenossen aus. An dieses Buch stellt der Fachmann keine Frage vergeblich; was er sonst gar nicht oder nur nach langen Stunden eifrigen Studiums in Kochbüchern, Grammatiken, in naturwissenschaftlichen und Geschichts-Werken findet, das bietet sich ihm hier leichtfaßlich, klar und übersichtlich in Gestalt zahlloser Fußbemerkungen. Die musterhafte Rechtschreibung des Deutschen nach K. Duden, des Französischen nach der Académie française und des Englischen nach Murray's New English Dictionary setzen Koch und Kellner endlich in den Stand, jederzeit eine fehlerlose Speise-Karte vorzulegen, und bei der fortschreitenden Verbreitung des Werkes wird dasselbe mit der Zeit jedem Gaste eine Gewähr dafür bieten, daß er überall unter demselben Namen das gleiche Gericht erhält, was ja heute nur in den seltensten Fällen vorkommt. Außer der obenan stehenden französischen Küche, aus deren Behandlung der Geist eines Brillat-Savarin und Carême herauszuleuchten scheint, fand nicht minder die deutsche, englische und amerikanische Kochkunst ihren Ehrenplatz; Rußland, Skandinavien, Österreich-Ungarn, Italien, Spanien und China sind mit ihren zahlreichen National-Speisen vertreten, die Vegetarier-Küche und die der Israeliten, ja selbst die primitiven Gerichte der Steppen-Völker und Eingeborenen der uncivilisierten Länder sind vollauf gewürdigt worden. Für Fachleute, Hoteliers, Köche und Kellner ist das Meisterwerk bahnbrechend, der Hausfrau gibt es Gelegenheit, unendliche Abwechslung in ihren Mittagstisch zu bringen, ohne ihren Ausgabe-Etat zu erhöhen; für jeden anderen, den die Kochkunst interessiert, wird es zur Fundgrube neuen Wissens und sollte deshalb nirgends fehlen, wo man Wert auf ein praktisches Buch legt. Der Bezug in Monats-Lieferungen (à 1 Mk.), welche in starken, dauerhaften Couverts versendet werden, erleichtert die Anschaffung, und das beste Material an Papier und Druck, sowie ein geschmackvoller Einband machen das Werk auch äußerlich zu einer Zierde jedes Bücher-Schrankes.«

Die **Newyorker Revue** in Nr. 21 vom 26. Mai 1895: »Meisterwerk der Speisen und Getränke. Fürwahr ein verführerischer Titel und eine unendliche Fülle von geradezu unschätzbarem, mit riesigem Fleiß zusammengetragenem Material birgt sich hinter diesem Aushängeschild. Welcher Hotelkoch, welche Hausfrau würde sich nicht für eine solche Publikation interessieren? Und das Werk verdient die Beachtung aller, vom „teuersten“ Hotelier bis zur bescheidensten Hausfrau, welche darauf bedacht ist, am Mittag oder Abend schmackhafte Gerichte auf den Tisch zu setzen. Es dient dem Millionär wie dem einfachen Bürgersmann. Das in seiner Art ganz einzig dastehende Werk, das in stattlichen Monats-Lieferungen erscheint, wird mehrere Bände umfassen. Die bisher herausgegebenen Lieferungen enthalten leichte, faßliche, praktische Anweisungen bezüglich der Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten, Speise-Karten, Getränken, Bedienung am Tisch, Küchen-Vorschriften usw. Der zweite Band beschäftigt sich speciell mit den Speise-Rezepten der deutschen, französischen, englischen, amerika-

nischen, belgischen Küchen usw., sowie den zu servierenden Getränken. In keiner Sprache der Welt gibt es Ähnliches. Auch hier sind unsere deutschen Landsleute wieder allen voran. Die Seele des Meisterwerks ist Dr. P. M. Blüher, Chef des Leipziger Verlagshauses.«

Die **Leipziger Zeitung** in Nr. 103 vom 5. Mai 1896: »Das soeben vollendete „Meisterwerk der Speisen u. Getränke", (Verlags-Handlung von P. M. Blüher in Leipzig) behandelt in drei und mehr Sprachen das ganze umfangreiche Material der Gastronomie. Mit Meisterschaft ist der riesige Stoff behandelt, Gemeinverständlichkeit, Übersichtlichkeit und große Zuverlässigkeit bilden die Hauptvorzüge des Werkes. Mancher wird staunen, wenn er hört, daß 37779 Speisen in deutscher, französischer und anderen Sprachen aufgeführt sind, dazu kommen 17858 leicht faßliche Rezepte, sowie Erläuterungen über sprachliche Abstammung, etwaige falsche Schreibweise usw., ferner 20000 Weine nach Ländern gruppiert, 16986 in alphabetischer Reihenfolge zum bequemen Nachschlagen für solche, die nur den Namen, nicht aber die Heimat des Weines kennen, wir finden weiterhin sämtliche in- und ausländische Champagner, Obst- und Beerenweine, Liköre, Branntweine, Bowlen, und gemischte Getränke, von letzteren, den sog. mixed drinks, allein gegen 1500, dann alle Kaffees, Thees, Kakaos und Schokoladen — alles dieses und weit mehr ist in zwei stattlichen Bänden von 2016 Seiten Lexikon-Format niedergelegt.«

Die **Leipziger Neuesten Nachrichten** in Nr. 129 vom 10. Mai 1896: »Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke" (Verlag von P. M. Blüher in Leipzig) ist das nützlichste, praktischste Fachwerk, das wohl je dem Gastwirts-Stande gewidmet wurde. Es schildert und bespricht im ersten Teile 37779 Gerichte, jedes in französischer, deutscher und englischer, oft aber auch noch in italienischer, spanischer, ungarischer Sprache, dazu 17858 Rezepte und Erklärungen, im zweiten Teile gegen 20000 Weine, nach Ländern geordnet, dieselben nochmals in einem großen Alphabet zum leichteren Auffinden, alle Champagner des In- und Auslandes, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Branntweine, Biere, Tafel- und Medizinal-Wässer, Punsche, Bowlen, gemischte Getränke (mixed drinks), Punsch- und Grog-Essenzen, Thees, Kakaos, Schokoladen usw.; ferner die Flüssigkeitsmaße aller Länder der Erde, eine Tabelle der besten Weinjahre, die im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke und vieles mehr. Unsummen menschlichen Wissens birgt dieses Werk, die Elite der Fachautoritäten finden wir als Mitarbeiter verzeichnet. Mit echt deutschem Bienenfleiß und deutscher Gründlichkeit ist diese Zierde der Fachlitteratur von A bis Z innerhalb vier Jahren im Druck vollendet worden, nachdem bereits ein Jahrzehnt hindurch die Vorarbeiten dazu ein thätiges und reges Schaffen erheischt hatten. Nunmehr liegt das Werk vollendet vor, der inneren Ausstattung entspricht auch die äussere, zwei elegante, reich gepreßte Halbfranz-Bände von 2016 Seiten Lexikon-Format. Im Vergleich zu dem Umfang, aber noch mehr zu dem Inhalt des Werkes erscheint daher der Preis — 40 Mk. für das komplette Werk in 2 Bänden — ein recht bescheidener.«

Die **Newyorker Revue** in New York am 17. Mai 1896: »Mit unermüdlichem Fleiße hat der Herausgeber ein Werk geschaffen, das bahnbrechend wirken, und ein ruhmvolles Denkmal in der Fachlitteratur auf ewige Zeiten bleiben wird. Gegen 30000 Weine, nach Ländern geordnet, mit Angaben über Qualität und Quantität derselben, mit Erwähnung der Boden-Arten, wo sie wachsen, der Rebsorten, denen sie entstammen, der Farbe, des Charakters und etwaiger Eigentümlichkeiten! Ferner gegen 20000 Weine in alphabetischer Reihenfolge zum bequemen Nachschlagen für die, welche nicht wissen, zu welchem Land ein zu suchender Wein gehört, sämtliche in- und ausländische Champagner-Marken, alle Obst- und Beeren-Weine, Liköre und Branntweine, Biere, Mineral-Wässer, Mixed Drinks, Thees, Kakaos, Schokoladen usw. Der Weinberg-Besitzer, der Weinhändler, Hotelier, Cafetier, Küfer, Bartender, Butler, Steward, sie alle finden in dem „Meisterwerk der Getränke" einen zuverlässigen Ratgeber, der in größter Vollständigkeit, dabei aber in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles bringt, was sie in ihrem Spezialfach zu wissen notwendig haben. Es würde zu weit führen, wollten wir näher auf dieses epochemachende Werk eingehen; dieses läßt sich weder durch einen flüchtigen Einblick, noch durch die ausführlichste Beschreibung beurteilen. Für die Gediegenheit des Werkes bürgt allein die Liste der zahlreichen Mitarbeiter, unter denen nur Fachautoritäten ersten Ranges aus allen Erdteilen und Ländern zu finden sind.«

Die **Freiburger Zeitung** in Nr. 126 vom 4. Juni 1896 (Auszug): »Wir verfehlen nicht, unsere Leser auf den soeben vollendeten II. Teil des Meisterwerks der Speisen und Getränke aufmerksam zu machen, der sich dem I. Teil des Werkes in jeder Beziehung würdig anschließt, dessen Titel nicht glücklicher gewählt werden konnte. Der II. Teil führt in peinlich genauer Rechtschreibung und mit unzähligen erklärenden Notizen 20000 Weine erst in geographischer, sodann zur Erleichterung der rascheren Auffindung nochmals in alphabetischer Reihenfolge auf, sodaß nunmehr die Aufstellung einer jeden Getränk-Karte in ganz korrekter Ausführung möglich ist. Allen Interessenten sei das Werk als das Non plus ultra aller einschlägigen Fachwerke bestens empfohlen.«

Das **Mühlhauser Tageblatt** in Nr. 131 vom 6. Juni 1896 (Auszug): »Zu Nutz und Frommen unserer Weinhändler, Weinstuben-Besitzer, Hoteliers und ähnlicher Geschäfts-Leute machen wir hierdurch auf den soeben erschienenen II. Teil des Meisterwerks der Speisen und Getränke aufmerksam, der das weite feuchte Reich der Weine und sonstigen Getränke in erschöpfendster Darstellung behandelt und infolge des mit so großer Gründlichkeit bearbeiteten riesigen Materials für jeden Fachmann unentbehrlich werden dürfte. Gegen 20000 Weine sind in dem Werke in geographischen Gruppen aufgeführt und beruhen die Tausende der beigegebenen sachlichen Erklärungen fast sämtlich auf amtlichen Angaben. Staunenswert ist die Fülle des gebotenen Materials und die durchgehends peinlich korrekte Rechtschreibung der Weinnamen. Ein vorzüglicheres Hilfs-

mittel in dieser Beziehung kann nach unserer Überzeugung nicht geschaffen werden und wünschen wir dem bekannten Verfasser den denkbar günstigsten Erfolg.«

Die **Illustrierte Welt** in Stuttgart in Nr. 26, 1896: »Dr. P. M. Blüher, Meisterwerk der Speisen und Getränke. 42 Hefte à 1 Mk., in 2 Bänden, elegant gebunden 40 Mk. Leipzig, 2. Aufl., P. M. Blüher, Gasthaus-Buchhandlung. — Ein in der That einzig dastehendes Werk, das den stolzen Titel, den es führt, mit voller Berechtigung trägt. Es birgt eine geradezu unerschöpfliche Fülle mit erstaunlichem Fleiß und bedeutendem Verständnis zusammengetragenen, sorgsamst geordneten Materials, das selbst den anspruchsvollsten Fachmann nie vergeblich eine Frage an dasselbe thun läßt, betreffe sie die einfache bürgerliche, wie die höhere oder höchste Sphäre der Kochkunst. Das Buch ist kein Kochbuch im landläufigen Sinn, vielmehr ein Konversations-Lexikon gediegenster Art der Speisen- und Getränk-Kunde. Als solches empfehlen wir es wärmstens allen denen, die mit Brillat-Savarins, des unvergleichlichen Gastrosophen, Ausspruch übereinstimmen: „Jemand einladen heißt soviel, als für sein Glück sorgen zu wollen, so lange er unter unserem Dache weilt.«

Die **Weser-Zeitung** in Bremen am 12. Juli 1896: »Meisterwerk der Speisen und Getränke, so betitelt sich ein im Verlag von P. M. Blüher in Leipzig (dem eigentlichen Begründer der Gasthaus-Litteratur) seit vier Jahren in Monats-Heften erschienenes und nunmehr in zwei stattlichen Lexikon-Bänden vollendet vorliegendes Werk. Dieses, dem Gastwirts-Stande und den Feinschmeckern gewidmete Fachwerk, welches inhaltlich seinen vielversprechenden Titel vollkommen rechtfertigt, bringt im ersten Teil 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, nebst 17858 kurzen, aber klaren und erprobten Bereitungs-Vorschriften, daneben viele bündige Erklärungen zu den persönlichen, geographischen und geschichtlichen Namen usw. Im zweiten Teile finden wir gegen 40000 Weine mit vielen Tausend Erläuterungen sowohl in geographischer wie auch in alphabetischer Ordnung, alle in- und ausländischen Champagner, an 2000 Liköre, Branntweine, Schnäpse, ebensoviele Biere, gegen 1800 Punsche, Bowlen, Mixed Drinks, alle denkbaren Tafel-Wässer des In- und Auslandes, sämtliche Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Kaffees, Thees, Kakaos usw. Der deutliche Druck, die übersichtliche Anordnung erleichtern den Gebrauch dieses in seiner Art einzig dastehenden Werkes in der angenehmsten Weise. In die Autorschaft teilen sich zehn der tüchtigsten Fachleute, deren Arbeiten von P. M. Blüher gesichtet und planvoll zusammengestellt sind. Der Preis, 40 Mk. für das ganze in zwei eleganten Halbfranz-Bänden gebundene Werk darf in Hinsicht auf seinen Umfang und noch mehr auf seinen gediegenen Inhalt ein mäßiger genannt werden. Keine Nation, auch nicht die in der Koch- und Tafel-Kunst so berühmte französische, kann sich des Besitzes eines diesem auch nur ähnlichen Werkes rühmen.«

Der **Regensburger Anzeiger** in Nr. 388 vom 29. Juli 1896: »Nach vieljähriger Mühe und Arbeit ist nunmehr das „Meisterwerk der Speisen und Getränke", das seit ca. vier Jahren in monatlichen Heften erschien, vollständig geworden. Das bereits bei Beginn seines Erscheinens von allen Fachautoritäten als mustergültig gepriesene Werk präsentiert sich äußerlich und innerlich als eine Schöpfung, auf welche der Gastwirts-Stand stolz sein darf; denn keine andere Nation kann sich eines ähnlichen Fachwerkes rühmen. Es ist und bleibt das Non plus ultra aller gastronomischen Fachwerke, man muß es als ein vollgültiges Zeugnis deutschen Fleißes und deutscher Gründlichkeit rückhaltlos anerkennen. In zwei stattlichen Bänden von 2016 Seiten Lexikon-Format behandelt das „Meisterwerk" das ganze umfangreiche Gebiet der Speisen und Getränke mit durchaus meisterhaftem Geschick. Der erste Teil, dem Kgl. sächs. Hofküchenmeister Fr. Baumann gewidmet, bringt zunächst je eine den Bedürfnissen des Gastwirts-Standes angepaßte französische, englische und deutsche Grammatik, dieser folgen Kunstregeln bei Zusammenstellung der verschiedenen Mahlzeiten, Regeln über die Stellung der Getränke bei Tafel, über Anrichten und Herumreichen (die verschiedenen Services); der nächste Abschnitt behandelt die Herstellung und Ausstattung von Tafel- und Speise-Karten, Getränk-Karten usw., es folgen Anleitungen zum geschmackvollen Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Kunstregeln über das Tranchieren der Braten und Fische, über Decken und Ausstattung der Tafel, über Tischbedienen usw. Der fünfte Abschnitt bringt 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, also über 100000 Speisen-Namen zusammen, dazu 17858 Bereitungs-Vorschriften. Unter andere besondere Vorzüge des Meisterwerks muß man die in diesem Abschnitt enthaltenen Sach- und Begriffs-Erklärungen rechnen, die kurzen, aber klaren Bereitungs-Vorschriften, sowie die häufigen Fingerzeige darüber, ob ein Wort im Französischen oder Englischen schriftgemäß oder familiär bezw. populär, veraltet oder provinziell ist, ferner die Etymologie der Wörter. Die bündigen Erklärungen zu den persönlichen, geographischen und geschichtlichen Namen sind eine wertvolle Zugabe. Von den 37779 Speisen sind: 3371 Suppen, 4742 Fische und Krusten-Tiere, 527 Gerichte von Lamm, 1551 von Rind, 33 von Ziege, 776 von Hammel, 972 von Schwein, 1561 von Kalb, 2888 von Hausgeflügel, 2304 von Wildgeflügel, 2212 von Haarwild, 2783 Gemüse, 192 Pilzarten, 1006 Eier-Speisen, 834 Sosen, 98 Farcen, 306 Garnituren, 377 Salate, 738 Früchte (frische und eingemachte), 2010 Süßspeisen (kalte und warme), 740 Eisarten, 188 Scherbetts (Eispunsche), 2620 Kuchen-, 219 Zucker-, 63 Semmel-Backwerk, 44 Butter-Arten, 527 Käse usw. Hier waren die Speisen nach ihren Grundbestandteilen geordnet, der nächste Abschnitt führt sie in der Ordnung nach Gängen und zwar in der immer noch maßgebenden Sprache der feinen Küche, der französischen, auf. Der zweite Teil reiht sich an Korrektheit, Zuverlässigkeit und Reichhaltigkeit dem ersten würdig an. Wir finden da 20000 Weine, nach Ländern geordnet, nebst verläßlichen Nachrichten über die Bedeutung jedes einzelnen Erdteiles, Landes, jeder Gemeinde und Gemarkung für den Weinbau, auch Mitteilungen über die Weinbau-Flächen, deren Erträge, über Boden-Arten, Rebsorten, Qualität und Quantität der ver-

schiedenen Weine usw. In einem anderen Abschnitt finden wir diese Weine nochmals in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt; denn nicht jeder, der einen Wein sucht, weiß, in welchem Lande er diesen zu suchen hat. Neben den Champagnern, Obst- und Beeren-Weinen, Limonaden, Tafel-Wässern fällt die stattliche Anzahl der Liköre sowie der Biere in die Augen. Nicht minder reichhaltig ist die Abteilung, welche die Punsche, Bowlen und sogenannten Mixed Drinks bringt. Wir finden da allein mehr als 400 Punsche. Es folgen die Kaffees, Thees, Kakaos, Schokoladen nebst deren Surrogaten. Einen willkommenen Anhang bildet eine Tabelle, die die besten Weinjahre aufzählt und die namentlich allen denen, die feine Menüs aufzustellen haben, bei der Auswahl der dazu gehörigen Weine und der verschiedenen Jahrgänge ein sicherer Führer sein soll. Eine Tabelle der in- und ausländischen Flüssigkeits-Maße, ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke und eine vergleichende Zusammenstellung der verschiedenen Thermometer-Grade bilden den Schluß des Meisterwerks. Der Druck ist schön und geschmackvoll, das Werk ist in seiner ganzen Anlage und Ausführung durchaus praktisch und zweifellos das beste der für den praktischen Gebrauch bestimmten Bücher dieser Art.«

Die Wochenschrift **Fürs Haus** in Berlin in Nr. 722 vom 2. Aug. 1896: »An „Vorsteherin einer Koch- und Haushaltungs-Schule zu Kottbus.“ Da Sie die Kochkunst praktisch und wissenschaftlich betreiben, werden Sie mit wahrer Begeisterung das soeben in zweiter, gänzlich umgearbeiteter und tausendfach vermehrter Auflage erschienene „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ von Blüher durchstudieren. Freilich braucht man dazu Zeit, denn die beiden ersten bis jetzt erschienenen Bände enthalten je 960 und 2014 Seiten. Man bekommt in der That eine hohe Achtung vor unseren Kochkünstlern, wenn man dieses Riesenwerk genauer prüft. Wie interessant ist gleich beim Beginn die durch ein Lichtbild geschmückte Lebens-Beschreibung von Friedrich Baumann, des deutschen Carême. Wie lehrreich die in deutscher, französischer und englischer Sprache gesammelten Bezeichnungen der Küchen-Ausdrücke, wie nützlich die denselben beigefügten Kochvorschriften. Ein anderer Abschnitt ist der Ausschmückung und Anrichtung der Speisen gewidmet, dem Zerlegen derselben, dem Decken, dem Tischbedienen usw. usw. Man muß das Werk mit seinen vielen Abbildungen und seiner prachtvollen Ausstattung selbst sehen und sich in dasselbe vertiefen, um es ganz würdigen zu können. Jeder Band ist für sich allein käuflich; Vorausbestellungen sind erwünscht und werden durch die Buchhandlung von P. M. Blüher, Leipzig, ausgeführt. Der vollständig erschienene erste Teil kostet gebunden 30 Mk. Das Werk sei allen denen aufs wärmste empfohlen, die in das Verständnis der Kochkunst tiefer einzudringen suchen.«

Der **Elsässer** in Nr. 196 vom 22. Aug. 1896 äußert sich ähnlich in einem „Ein mustergültiges gastronomisches Werk“ überschriebenen, 95 Zeilen langen Artikel, in dem er die Anschaffung des Meisterwerks auf das angelegentlichste empfiehlt, »da es das

vollkommenste sei, was auf diesem Gebiete geschaffen werden konnte und seine Anschaffung infolge der unübertrefflichen Korrektheit und erstaunlichen, alles umfassenden Reichhaltigkeit des Inhalts für jeden Jünger der Gasterea die glücklichste Kapital-Anlage bedeute.«

Die Wochenschrift **Das Echo** in Berlin in Nr. 741 vom 12. Novbr. 1896: »Das seit Jahren gänzlich vergriffen gewesene Werk „Rechtschreibung der Speisen u. Getränke“ erschien im Verlage von P. M. Blüher in Leipzig seit Anfang November 1892 in monatlichen Lieferungen in zweiter Auflage unter dem Titel: „Meisterwerk der Speisen und Getränke“, französisch-deutsch-englisch (und andere Sprachen). In zwei Bänden: I. Speisen. — II. Speisen (Schluß). Getränke. Das Werk ist nunmehr (Mai 1896) nach dem Erscheinen von 42 Monats-Lieferungen vollständig geworden und auch in zwei eleganten Halbfranz-Bänden zum Preise von je 20 Mark zu haben. Bereits in früheren Nummern haben wir dies unübertreffliche Fachwerk bestens empfohlen und beglückwünschen wir heute den bekannten Verfasser zur Vollendung dieses kolossalen Unternehmens. Thatsächlich füllt das Buch eine bis jetzt bestandene, klaffende Lücke unter den Mitteln sowohl zur theoretischen, als auch praktischen Ausbildung der Fachgenossen aus. An dieses Buch stellt der Fachmann keine Frage vergeblich; was er sonst gar nicht oder nur nach langen Stunden eifrigen Studiums in Kochbüchern, Grammatiken, naturwissenschaftlichen und Geschichts-Werken findet, das bietet sich ihm hier leicht faßlich, klar und übersichtlich in Gestalt zahlloser Fußbemerkungen. Die musterhafte Rechtschreibung des Deutschen nach K. Duden, des Französischen nach der Académie française und des Englischen nach Murray's New English Dictionary setzen Koch und Kellner endlich in den Stand, jederzeit eine fehlerlose Speise-Karte vorzulegen, und bei der fortschreitenden Verbreitung des Werkes wird dasselbe mit der Zeit jedem Gaste eine Gewähr dafür bieten, daß er überall unter demselben Namen das gleiche Gericht erhält, was ja heute nur in den seltensten Fällen vorkommt. Außer der obenan stehenden französischen Küche, aus deren Behandlung der Geist eines Brillat-Savarin und Carême herauszuleuchten scheint, fand nicht minder die deutsche, englische und amerikanische Kochkunst ihren Ehrenplatz; Rußland, Skandinavien, Österreich-Ungarn, Italien, Spanien und China sind mit ihren zahlreichen National-Speisen vertreten, die Vegetarier-Küche und die der Israeliten, ja selbst die primitiven Gerichte der Steppen-Völker und Eingeborenen der unzivilisierten Länder sind vollauf gewürdigt worden. Für Fachleute, Hoteliers, Köche und Kellner ist das Meisterwerk bahnbrechend, der Hausfrau gibt es Gelegenheit, unendliche Abwechslung in ihren Mittagstisch zu bringen, ohne ihren Ausgabe-Etat zu erhöhen; für jeden anderen, dem die Kochkunst nicht das verächtlichste Ding der Welt ist, wird es zur Fundgrube neuen Wissens und sollte deshalb nirgends fehlen, wo man Wert auf ein praktisches Buch legt« usw.

Aus räumlichen Gründen gaben wir vielfach nur Auszüge wieder, haben auch nicht alle Zeitungs-Urteile gesammelt.

Sonstige Anerkennungen.

Herr **Max Jahn,** Oberkellner vom Hotel Englischer Hof in B.-Baden, der eine Anzahl Fachbücher bezogen hatte, bemerkt auf dem diesbezüglichen Postanweisungs-Abschnitt am 8. Juli 1895: »Ich danke Ihnen sehr für die baldige Sendung der gewünschten Bücher, mit denen ich sehr zufrieden bin.« Es handelte sich um L. Kurths Kochbuch, H. L. Fritzsches Wegweiser, P. Trouvilles Billardspiel, H. Schmidts Kellners Weh und Wohl.

Herr **Ch. Velder,** Oberkellner in Florenz, nach Erhalt eines Exemplars von »F. Vollborths Gasthofgehilfen-Kalender« am 20. Juli 1895: »Bestätige hiermit den Empfang Ihrer Postkarte sowie des Gasthofgehilfen-Kalenders und danke bestens für so prompte Sendung. Ich finde das Buch sehr interessant. Betrag in Marken einliegend.«

Herr **Th. Ilisch,** Bürgerschullehrer und Schriftführer des Gewerbe-Vereins in Freiberg i/S., bei Einsendung von Mk. 15.— für Insertions-Gebühren am 21. Juli 1895: »Nicht unerwähnt will ich lassen, daß sich sehr viele Anfragende und Bewerber um die Pachtung auf das Inserat in der Hotel-Revue bezogen haben.«

Herr **C. Bisping,** Küchenmeister im Zoologischen Garten in Köln-Riehl, am 9. Oktbr. 1895: »Mit dem mir seinerzeit gelieferten Menü-Album (extra angefertigt, Preis 28 Mk.) bin ich sehr zufrieden; ich werde Sie bei meinen Kollegen bestens empfehlen und mich bei weiterem Bedarfe jederzeit an Sie wenden.«

Herr **Ch. Maschauer,** Oberkellner in London, 1a Porchester Terrace, am 21. Oktober 1895: »Bestätige hiermit den Empfang des gesandten Buches „Zimmer, Französische Briefe“, und werde mich in weiteren Bedarfs-Fällen stets gern an Ihre werte Firma wenden.«

Herr **Ludw. Funk,** Oberkellner vom Skelmersdale House in Folkestone, am 29. Novbr. 1895: »Mit dem kürzlich von Ihnen bezogenen Werke (Traut, englischer Dolmetscher) habe ich mich mit verhältnismäßiger Leichtigkeit in die fremdländischen Verhältnisse eingearbeitet. Senden Sie mir bitte umgehend vom gleichen Werke ein Exemplar der französischen Ausgabe. Freue mich, endlich eine Handlung gefunden zu haben, die so prompt und kulant bedient.«

Herr **Aug. Sarb** in Paris, 53 Rue Pergolèse, am 3. Dezbr. 1895: »Bitte hierdurch um freundliche Übersendung einiger Ihrer Verlags-Prospekte, da ich beabsichtige, für meine Bibliothek einige weitere Anschaffungen zu machen und mit Ihrer letzten Sendung außerordentlich zufrieden war.«

Herr **Max Römer** vom Hôtel de la Grande-Bretagne in Cannet bei Cannes, bei Adressen-Wechsel-Anzeige am 13. Januar 1896: »Wollen Sie gefl. nicht unterlassen, mir die Hotel-Revue hierher nachzusenden, da ich sie nicht mehr entbehren kann. Mit bestem Dank im voraus« usw.

Herr **C. A. Mataré,** Restaurateur in Düsseldorf, Friedrichstr. 81, am 28. März 1896: »Ich hoffe, daß beifolgendes Manuskript zur Veröffentlichung in der Hotel-Revue geeignet ist. Mein Oberkellner Albert Winther bezieht Ihr geschätztes Blatt und ich lese es stets mit; auch ist es, auf den Stock gespannt, in meinem Restaurant dem großen Publikum zugängig gemacht. Für die Zukunft werde ich mir gestatten, Ihnen Neuigkeiten, besonders Veränderungen usw. stets sofort genau und ausführlich mitzuteilen.«

Herr **Oskar Schräpler** vom Kgl. Kurhaus in Bad Kissingen nach Erhalt von Speise-Karten am 29. März 1896: »Die Ihnen seinerzeit in Auftrag gegebenen Speise-Karten habe ich vor einigen Tagen erhalten. Dieselben sind zu meiner vollen Zufriedenheit ausgefallen und ich danke Ihnen für die prompte Ausführung. Bei erneutem Bedarf werde ich mich wieder an Sie wenden« usw.

Herr **Max Römer** im Hôtel Bellevue in Neuhausen am 28. Sept. 1896: »Wie Sie wohl sehen, führe ich Ihnen wiederum einen neuen Abonnenten zu, nämlich den Inhaber des Hôtel Bellevue a/Rheinfall. Selbigem gab ich seit meinem Hiersein jedesmal die Hotel-Revue zu lesen und er fand immer mehr Interesse daran, sprach sich auch öfters aufs anerkennendste darüber aus und erklärte vielmal die Hotel-Revue als unsere beste Fachzeitung der Jetztzeit.«

Herr **H. Million,** Kellner im Royal-Marine-Hotel in Kingstown (Nordirland), am 12. Jan. 1897: »Bis jetzt (seit 1. Juli 1896) habe ich meine Zeitung (Hotel-Revue) immer prompt erhalten und ich möchte ihren Besitz um keinen Preis mehr missen, da ich durch sie immer über die Bestrebungen unserer heimatlichen Fachgenossen orientiert bin.«

Herr **A. Businger,** Sekretär im Grand Hôtel in Neapel, am 5. Febr. 1897: »Hiermit erhalten Sie noch die restierenden 41 Pfg. laut Ihrer Rechnung vom 31. Januar, wofür Sie mich entlasten wollen. Für die prompte Zustellung des bestellten Buches, das in tadellosem Zustande in meinen Besitz gelangte, bestens dankend, zeichne ich« usw.

Herr **Alb. Posse** von der Milchinsel in Erfurt am 5. Februar 1897 nach Erhalt einer Bücher-Sendung: »Sende laut Rechnung vom 4. Febr. 1897 Mk. 16.50, ferner Mk. 3.80 für ein weiteres Exemplar Fritzsche, Servietten-Album, das uns ganz treffliche Dienste leistet. Für prompte Lieferung besten Dank.«

Herr **Horst Schober,** Koch im Hôtel Bellevue in Dresden, am 25. Febr. 1897: »Haben Sie vielmals Dank für die rasche Erledigung meiner Anfrage betreffs Empfehlung geeigneter Fachwerke. Bitte senden Sie mir« — (folgt Bestellung).

Herr **G. Hildebrandt** (früher in Springwood, Australien) nach seiner Rückkehr in die Heimat am 10. März 1897: »Zunächst Ihnen noch meinen besten Dank für die getreue, regelmäßige Zusendung der Hotel-Revue während all der Zeit. Mit fortdauerndem Interesse konnte ich nicht nur stets allen Bewegungen des D. K. B. folgen, sondern war auch infolge der Reichhaltigkeit Ihres geschätzten Blattes immer wohl orientiert über unsere Berufs-Kreise Deutschlands und des Auslandes.«

Herr **Gustav Behrend,** Oberkellner in Potsdam, am 14. März 1897: »Der Artikel in Ihrer werten Zeitung vom 18. Februar 1897 (Jubiläum) hat bei allen Gästen sowohl als auch bei meinem Prinzipal große Anerkennung gefunden, und ich sage Ihnen noch einmal besten Dank hierfür.«

Herr **M. Preusche,** Dirigent der gastwirtschaftlichen Fachschule in Dresden, Johannesstr. 18, am 16. März 1897: »Besten Dank für umgehende Zusendung der bestellten Bücher, die meinen ungeteilten Beifall finden. Senden Sie noch bitte« — (folgt Bestellung).

Herr **L. Kuhl,** Oberkellner vom Thüringer Hof in Erfurt, am 17. März 1897: »Anbei Betrag für Servietten-Prägeplatte, die zu meiner größten Zufriedenheit ausgefallen ist und für deren prompte Zusendung ich verbindlichst danke.«

Herr **R. Göbel,** Oberkellner im Hotel Strauß in Hirschberg i/Schl., am 25. März 1897 nach Erhalt einer Servietten-Prägeplatte: »Die bestellte Platte habe ich Mittwoch früh erhalten, übersende Ihnen anbei den Betrag dafür in Marken und sage Ihnen besten Dank für die so prompte Lieferung.«

Herr **Franz Meyer,** Oberkellner im Hotel Kaiserhof in Bernburg, am 17. April 1897, nach Erhalt von »Fritzsche, Servietten-Album« und »Der Gastronom«: »Empfing heute die beorderten Bücher und freue mich jetzt nach Erhalt der Sendung außerordentlich über den Erwerb dieser prächtigen Hilfsmittel.«

Herr **Gg. Hubel,** Oberkellner im Café Monopol in Fürth, am 11. Mai 1897: »Wollen Sie mich auch wissen lassen, was ich wieder an Abonnement für die Hotel-Revue zu zahlen habe, um in der weiteren regelmäßigen Zusendung dieser mir sehr liebgewordenen Zeitung keine unliebsame Störung eintreten zu lassen.«

Herr **Rich. Palme jr.,** Kellner im Café Hohenzollern in Chemnitz, am 18. Mai 1897 nach Erhalt von »Behlendorf, Oberkellner«: »Soeben habe ich zu meiner lebhaften Genugthuung das Werk „Der Oberkellner" erhalten. Nach meiner Einsicht in dasselbe sagte ich mir, das ist ein Prachtwerk für das Gastwirtschafts-Gewerbe. Seien Sie bestens bedankt für freundliche Empfehlung desselben. Senden Sie mir noch« usw.

Herr **G. Wiedekopf** in Pontrilas (England) am 22. Mai 1897: »Das „Servietten-Album" ist ausgezeichnet und entspricht vollständig meinen Bedürfnissen. Senden Sie mir noch« usw.

Herr **O. Schäfer** im Hôtel du Righi Vaudois in Glion am 28. Juni 1897: »Anbei Restbetrag für Bücher („Hotel-Sekretär" und „Soennecken, Rundschrift"). Ich habe mich jetzt einem gründlichen Studium dieser beiden Werke unterzogen und kann ihre Anschaffung allen Kollegen nur empfehlen.«

Herr **H. Gerriets** in Jever O/F. am 3. Juli 1897: »Bestelltes Servietten-Album habe ich richtig erhalten. Das Buch gefällt mir sehr gut, ich werde meinen ferneren Bedarf an einschlägigen Fachwerken in Zukunft ausschließlich bei Ihnen decken und Ihr Geschäft meinen Kollegen als Bezugs-Quelle bestens empfehlen.«

Herr **R. Layh,** Koch im Hôtel National in Mannheim, am 12. Juli 1897: »Besten Dank für sofortige Sendung des bestellten „Rottenhöfer, Kochbuch", durch dessen umgehende Expedition Sie mir einen großen Dienst erwiesen haben.«

Herr **Karl Jäkle,** Kellner im Russischen Hof in Ulm, am 13. Juli 1897: »Inliegend Mk. 2,50 für freundliche weitere Sendung der Hotel-Revue. Für das Vertrauen, das Sie mir bisher schenkten und das ich mir weiter zu erhalten bitte, sage ich Ihnen meinen besten Dank.«

Herr **H. Million** vom Hôtel de la Station in Ostende am 18. Juli 1897: »Hiermit übersende ich Ihnen die Mk. 7,30 für die französischen Unterrichts-Briefe. Dieselben sind äußerst interessant und fesselnd. Hoffe noch viel daraus zu lernen« usw.

Herr **G. Hasseloff,** Ökonom vom Deutschen Lehrerheim in Schreiberhau, am 14. Juli 1897: »Heute nur kurz meinen verbindlichsten Dank für die so prompte und schöne Ausführung der bestellten Speise- und Wein-Karten, deren elegante Ausführung Ihrer Druckerei alle Ehre macht, zumal die Ihnen aufgegebene Lieferungsfrist eine so kurze war. Mit freundlichem Gruß, auch von meinem Oberkellner Schwarzkopf« usw.

Herr **Ph. Hüller,** Kellner im Hotel 3 Raben in Schweinfurt am Main, am 20. Juli 1897: »Bitte senden Sie mir Ihren „Hotel-Dolmetscher", englisch-deutsch. Mit dem unlängst von Ihnen bezogenen „Fritzsche, Servietten-Album" bin ich sehr zufrieden.«

Herr **G. Hasseloff,** Ökonom vom Deutschen Lehrerheim in Schreiberhau, am 31. Juli 1897: »Durch die einfach tadellose, ganz vorzügliche Ausführung der bestellten Wein- und Speise-Karten haben Sie mir und meinen Gästen eine große Freude bereitet. Besten Dank für prompte Übersendung.«

Frau **Therese Kramer** vom Queens Park Hotel in Port of Spain, Trinidad (Britisch Westindien), am 1. Novbr. 1897: »Der „kleine Engländer" leistet mir äußerst praktische Dienste und ich danke Ihnen sehr für dieses mir so nützliche kleine Buch. Die gleichfalls richtig erhaltene Modenwelt ist mir hier im fremden Lande eine liebe Unterhaltung. Ich bleibe dadurch einigermaßen über den Wechsel der Damen-Moden in der alten Heimat auf dem Laufenden. Sollten Sie sonst noch eine kleine nette Zeitschrift für mich haben, so bitte ich um freundliche Übermittelung derselben. Ihre Sendungen vom 22. Septbr. dieses Jahres sind musterhaft, ohne jeden Tadel hier eingegangen.«

Herr **Adolf Bauer,** Küchenmeister, jetzt Inhaber des Café Aleman in Mendoza (Argentinien), am 19. Novbr. 1897: »Wunderbar ist es, wie ich Ihnen schon wiederholt schrieb, daß trotz der kolossalen Entfernung hier am Felsen-Gebirge noch niemals eine Nummer der Hotel-Revue ausgeblieben ist; ich erhielt sie stets regelmäßig, ebenso alle Bücher (Servietten-Album, Meisterwerk usw.).«

Herr **C. Leinung,** Oberkellner vom Hotel Kaiserhof in Hildesheim, am 20. Novbr. 1897: »Sage Ihnen meinen besten Dank für die so schnelle Erledigung meines letzten Auftrags, die Servietten-Prägeplatte der Familie v. Rössing betreffend. Verschiedene hohe Herrschaften, die diese Neuigkeit noch nicht kannten, waren davon auf das höchste überrascht. Ich mußte verschiedenen derselben Ihre Adresse geben, und die Platte selbst wurde mir sofort abgekauft. Senden Sie mir bitte« usw.

Herr **P. Wackernagel,** Oberkellner im Hotel zum Löwen in Blankenburg (Thür.), nach Erhalt verschiedener Bücher am 20. Dez. 1897: »Mit allem bestens zufrieden, werde ich Ihnen jederzeit gern mit meinen Empfehlungen dienen.«

Herr **F. M. Hartmann** in London, 60 Winston Road, am 22. Dezember 1897 nach Erhalt von Neujahrs-Karten: »Empfangen Sie meinen herzlichsten Dank für die prompte Zusendung der Karten, mit denen ich äußerst zufrieden bin.«

Herr **W. Ungewitter,** Kellner in der Bahnhof-Wirtschaft in Halberstadt, nach Erhalt von Neujahrs-Karten am 1. Januar 1898: »Ich teile Ihnen mit, daß die mir gelieferten Karten infolge ihrer äußerst sauberen Ausführung meine vollste Zufriedenheit erworben haben. Werde mich bei weiterem Bedarf jederzeit an Ihre werte Firma wenden.«

Herr **Ad. Scheibel,** Geschäftsführer im Konzerthaus und Vorsitzender des Aufsichtsrats des Gastwirtschaftl. Spar- und Kredit-Vereins in Berlin (der Nestor der deutschen Kellner), am 9. Januar 1898: »Anbei der wieder fällige Abonnement-Betrag für die Hotel-Revue bis 1. Juli 1898. Ich warte stets mit Ungeduld auf das Erscheinen der neuen Nummer der Hotel-Revue. Ist sie doch das einzige Fachblatt, das so viel des Interessanten für unsere Kreise bietet.«

Herr **Karl Bisping,** Küchenmeister im Hotel Kaletsch in Düsseldorf, nach Erhalt von Gratulations-Karten am 12. Jan. 1898: »Anbei der Betrag für gelieferte Karten, mit denen ich sehr zufrieden bin. Ich werde bei Bedarf stets auf Sie zurückkommen.«

Herr **Robert Dobisch** vom Hotel Gompertz in Krefeld am 14. Jan. 1898: »Bin soeben in Besitz des gewünschten Buches von „Vollborth“ gekommen. Das Werk findet meine vollste Anerkennung; ich werde Sie bei Gelegenheit bestens weiter empfehlen.«

Herr **Paul Brandt** in St. Clerans (Irland) am 20. Januar 1898: »Begleiche hiermit meine Rechnung 1898 für Hotel-Revue und danke Ihnen für die immer prompte Zustellung des Blattes. Ich bedaure aufrichtig, daß so viele meiner Kollegen noch nicht auf Ihre geschätzte Zeitung abonniert sind, die doch unermüdlich wirkt für das Blühen und Wachsen des Deutschen Kellner-Bundes.«

Herr **Edm. Wagner,** Oberkellner im Staatsbahnhof-Restaurant in Aussig, am 21. Jan. 1898: »Anbei sende ich Ihnen 5 Mk. für die Hotel-Revue, deren Abonnent ich bin. Für Ihr Entgegenkommen besten Dank; ich werde Sie wegen Ihres kulanten Entgegenkommens bestens empfehlen.«

Herr **Carl Malorny,** z. Zt. Vorsitzender des Vereins Schlesischer Gastwirts-Gehilfen in Breslau, am 22. Januar 1898: »Über gesandte Liederbücher, die für unsern Verein bestimmt waren, habe ich mich sehr gefreut, da sie alles nur Erdenkliche für jede Gelegenheit enthalten. Ich werde auch in Zukunft jede Gelegenheit wahrnehmen, mich für Ihren trefflichen Verlag zu verwenden.«

Herr **B. Schomann** in Papenburg am 25. Januar 1898: »Die bestellten Servietten-Prägeplatten habe ich erhalten und sage Ihnen meinen besten Dank für die schnelle und prompte Besorgung, die zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgefallen ist.«

Herr **G. Morell,** Kellner im Marine Hotel in Malton-on-Naze (Schottland), am 5. Febr. 1898: »Sendung Bücher gut erhalten. Sage Ihnen meinen besten Dank für prompte Lieferung. Ganz besonders befriedigt bin ich von dem Hartmann'schen Rundschrift-Hefte, da ich daraus in ganz kurzer Zeit sehr gut lernte. Finde es praktischer als das von Soennecken. Gedenke demnächst meine Bibliothek wieder durch einige Werke Ihres Verlags zu bereichern und werde Ihnen Bestellung hierauf binnen kurzem zugehen lassen.«

Herr **Ph. Hüller** im Hotel 3 Raben in Schweinfurt am 19. Febr. 1898: »Wollen Sie mir bitte ein broschiertes Exemplar des „Gastronom" übersenden. Gleichzeitig aber auch noch meinen besten Dank für die schon vor längerer Zeit bezogenen „Servietten-Album", „Englischer Dolmetscher" und „Wegweiser für Gastwirts-Gehilfen". Diese Bücher sind alle vorzüglich, und man kann noch sehr viel daraus lernen.«

Herr **E. Byhahn** vom Grand Hôtel du Quirinal in Rom am 27. Febr. 1898: »Bestens dankend für die umgehende Zusendung der gewünschten Bücher sende ich Ihnen hierfür anbei den Betrag meiner Rechnung. Sobald das Buch über die gemischten Getränke fertig vorliegt, wäre mir schleunigste Übermittelung eines Exemplars hiervon sehr erwünscht. Inzwischen begrüße ich Sie« usw.

Auch dies ist nur ein kleiner Teil der eingegangenen Anerkennungen. Die früheren haben wir nicht gesammelt.

Es sind uns besonders während der schwierigen Herausgabe unseres Meisterwerks der Speisen und Getränke aus allen Ländern zahlreiche wohlthuende Beweise der Anerkennung zugegangen, die uns immer wieder Mut gaben, unser schweres Werk glücklich zu vollenden, die hier aber Raummangels halber leider nur zum Teil veröffentlicht werden konnten. Wir nehmen die Gelegenheit wahr, unseren geschätzten Freunden und Gönnern an dieser Stelle für die bisherige Anteilnahme an unseren Bestrebungen zu danken, mit der Bitte, auch fernerhin unseren weiteren Facharbeiten ein geneigtes Interesse zu bewahren.

Grosses

Bücher-Verzeichnis

des

Gasthaus-Gewerbes, der Kochkunst

und verwandter Zweige.

Nebst einem Anhange

über einschlägige Geschäfts-Drucksachen

(Bonsbücher usw.).

P. M. Blühers Buchhandlung,

Leipzig.

☛ *Die bei den Büchern angegebenen Preise sind, wo angängig, mit Porto berechnet. Über die mit * verschenen Bücher usw. gibt es (in der Regel) besondere Prospekte, die auf Wunsch ebenfalls unentgeltlich zu haben sind.*

Bezugs-Bedingungen umstehend.

Bezugs-Bedingungen.

Kleinere Beträge werden in ausländischen Briefmarken nach folgender Währung angenommen:

Bayrische und württembergische der deutschen; österreichische und ungarische 1 fl. = 1,65 Mk., 1 Krone = 80 Pf.; schweizerische, französ., belgische und monakische 1 Frc. = 80 Pf.; italische, rumänische, bulgarische, serbische, griechische, spanische und portugiesische 1 Frc. (Lire, Lei, Drachme, Peseta usw.) = 75 Pf.; englisch 1 £ = 20 Mk., 1 sh = 1 Mk., 1 d = 8 Pf.; skandinavisch (Schweden, Norwegen und Dänemark) 1 Krone = 1,10 Mk., 1 Ör = 1 Pf.; holländische 1 fl. = 1,70 Mk.; amerikanische (Ver. St.) 1 Doll. = 4 Mk., 1 Cent = 4 Pf. Von anderen Ländern nicht.

Grössere Beträge sende man in Papiergeld (aller Länder) eingeschrieben oder am besten durch Postanweisung ein.

Nachnahme-Sendungen vermeide man möglichst, zumal bei kleinen Beträgen und nach dem Auslande (hier nicht nach allen Ländern zulässig); die postalischen Gebühren verteuern meist den Bezug erheblich und erhöhen sich ziemlich um das doppelte, falls die Sendung aus irgend einem Grunde zurückgehen muss.

Die Sendung geschieht auf Gefahr des Empfängers.

Die aufgeführten Bücher sind fast alle vorrätig. Lieferung erfolgt gewöhnlich postwendend, mindestens aber Bescheid. Paket-Sendungen gehen langsamer als Briefe und Postkarten.

Preisänderungen vorbehalten.

Reklamationsfrist 8 Tage nach Empfang.

Erfüllungsort Leipzig.

P. M. Blühers Buchhandlung,
Leipzig, Petersstrasse 44.

Telegramm-Adresse: Blühers Buchhandlung, Leipzig.
Fernsprecher: Nr. 2239.

Fachbücher.

A) Hotel- und Restaurant-Betrieb.

Banzer, M. C., Die moderne Hotel-Buchführung und die Buchführung für Restaurant und Café sowie für Hotel-Aktien-Gesellschaften. Für den Selbstunterricht und als Leitfaden bei Einrichtung und Führung der Bücher. Gebunden 7,80 (Ausland 8,50) Mk.

Banzer, M. C., Universal-Briefsteller für Gasthof-Besitzer und Gasthof-Angestellte. Das Ganze der Hotel-Korrespondenz. Kartoniert 3,70 (Ausland 3,90) Mk.

* **Behlendorff, J.,** Der Oberkellner und Hotel-Sekretär. Anleitung zur fachwissenschaftlichen und praktischen Hotel-Führung und -Buchführung. Alle Vorkommnisse und Erfordernisse im Hotel-Leben werden in ausführlicher und praktischer Weise behandelt. Gebunden 4,20 (Ausland 4,50) Mk.

Bochmann, J., Gesetz-Sammlung für den Gast- und Schankwirtschafts-Betrieb im Deutschen Reiche nebst den wichtigsten in den Bundes-Staaten erlassenen Gesetzen und Verordnungen. Gebunden 6,80 (Ausland 7,30) Mk.

* **Eiben, Gg.,** Gastgewerbliche (doppelte) Buchführung und Verwaltung. Neues Lehrbuch für Gastgewerbetreibende und gastgewerbliche Fachschulen. Broschiert 2,10 (Ausland 2,30), gebunden 2,70 (Ausland 2,80) Mk.

Freudenstein, G., Dr. jur., Die Standes-Verhältnisse der im Gastwirtschafts-Betriebe Angestellten nach deutschem Recht. Broschiert 0,55 Mk.

Guyer, Ed., Das Hotelwesen der Gegenwart. Neueste Ausgabe in deutscher Sprache. Nach dieser Richtung größtes, gediegenstes und alle Zweige des Hotel-Betriebes umfassendes Werk. Mit 73 Abbildungen und Plänen. Broschiert 14,50 (Ausland 15,00), gebunden 16,50 (Ausland 17,00) Mk.

Guyer, Ed., in französischer Ausgabe: Les Hôtels modernes, traduit de l'Allemand par Henry Bourrit. Brosch. 12,50 (Ausland 13,00), gebunden 14,50 (Ausland 15,00) Mk.

* **Hartmann, O.,** Lehr- und Lesebuch für das gastwirtschaftliche Gewerbe. Zum Gebrauche in Fachschulen, zum Selbstunterricht für Gehilfen usw., sowie als Nachschlagebuch für Wirte. Gebunden 5,30 (Ausland Paket-Porto) Mk. Rundschrift dazu: Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

* **Hegenbarth, M.,** Hotel-Betrieb. Praktisches Hilfsbuch für Hoteliers, Restaurateure, Pensions-Inhaber und deren gesamtes Betriebs-Personal. Neu bearbeitete und vergrößerte Ausgabe. Broschiert 5,30 (Ausland 5,60), gebunden 6,30 (Ausland 6,65) Mk.

Heymann-Übel, Aufgaben zur Buchführung eines Gastwirts. Zum Gebrauche für die Hand der Schüler in gastgewerblichen Fachschulen. Broschiert 0,30 Mk.

Kimmich, Chr., Der Gastwirt. Anleitung, den Wirtschafts-Betrieb lohnend zu gestalten. Broschiert 0,60 Mk.

Kühne, Jul., Die Fach- und Fortbildungs-Schule im Gastwirts-Gewerbe, nebst praktischer Anleitung zum Serviettenbrechen und zur (einfachen) Buchführung. Broschiert 2,20 (Ausland 2,30) Mk.

* **Lacroix, F. de,** Geschäfts- und Privat-Korrespondenz für Gastwirts-Gewerbetreibende. Musterbuch zur Abfassung aller im Geschäftsleben der Gasthausgewerbetreibenden und ihrer Gehilfen vorkommenden Korrespondenzen (Briefsteller).

1. Band deutsch, gebunden 2,10 (Ausland 2,20) Mk.
2. Band französisch und englisch, gebunden 2,10 (Ausland 2,25) Mk.

Der zweite Band ist die Übersetzung des ersten (und umgekehrt); es empfiehlt sich also die Anschaffung beider, doch ist jeder einzeln zu haben.

Niedermann, F., Wirtsgeschäft und Hotelwesen. Lehrbuch für Hoteliers, Restaurateure, Kellner usw. Broschiert 1,10 Mk..

* **Stab, W.,** Hotel, Restaurant, Gastwirtschaft, ihre vorteilhafte Verwaltung und Bedienung. Praktischer Ratgeber für Wirte und Kellner. Gebunden 4,20 (Ausland 4,45) Mk.

Trempenau, W., Praktisches Hilfsbuch für das gesamte Gastwirts-Gewerbe. Handbuch der Gesetzes-Kunde für Prinzipale und Gehilfen. Muster zu Konzessions-Gesuchen. Broschiert 1,60 (Ausland 1,70), gebunden 2,10 (Ausland 2,30) Mk.

Whitehead, J., The Steward's Handbook and Guide to Party Catering. In five Parts. I. Hotel Stewarding. II. Restaurant Stewarding. III. Catering for Private Parties. IV. Dictionary of Dishes. V. How to fold Napkins. Alle 5 Teile in 1 Band gebunden 18,30 Mk (Ausland Paket-Porto).

Wunder, K., Die doppelte Hotel-Buchführung der Neuzeit. Die Praxis im Hotel-Betriebe. Zum Selbsterlernen wie zur Stütze für Hoteliers, Oberkellner und Hotel-Buchhalter. Gebunden 12,50 (Ausland Paket-Porto) Mk.

Zander, C., Gesetze der Gastwirtschaft (Konzessionswesen, Haftpflicht usw.) in Preußen. Mit neuestem Nachtrag. Kartoniert 1,50 (Ausland 1,65) Mk.

B) Rechtschreibung der Speisen und Getränke.

Aulagnier, A. F., Dictionnaire des aliments et des boissons. Gebunden 11,30 Mk. (Ausland Paket-Porto).

* **Blüher, Dr. P. M.,** Meisterwerk der Speisen und Getränke. Neueste Auflage. 2 Bände. Gebunden 40,50 Mk. (Ausland Paket-Porto). Das größte, beste und zuverlässigste Werk. Näheres siehe besondere Anzeige am Schlusse.

* **Blüher, Dr. P. M.,** Die Rechtschreibung der Speisen und Getränke. Neueste Auflage. Französisch, deutsch, englisch. Zuverlässigstes Auskunfts- und Nachschlagebuch über 15000 in der Küche wie im Hotel- und Gastwirtswesen vorkommende Fachausdrücke, Speisen und Getränke. Tafel-Karten für alle Tage des Jahres, deutsch und französisch. 127 Fest-Tafelkarten. 162 Speise- und Getränk-Karten. Vorschriften zur Aufstellung von Menüs usw. Ergänzungs- (dritter) Band zum Meisterwerk der Speisen und Getränke. Gebunden 7,80 (Ausland 8,20) Mk.

* **Blüher, Dr. P. M.,** Taschen-Wörterbuch der Speisen und Getränke. Französisch-Deutsch-Englisch. Enthaltend die gebräuchlichsten (etwa 4000) Fachausdrücke, Speise- und Getränk-Namen, wie sie richtig zu schreiben sind, und einer Anleitung zum Schreiben von Speise-Karten. Kartoniert 2,10 (Ausland 2,20) Mk. Näheres siehe besondere Anzeige am Schlusse.

* **Brendel, F. H.,** Der Gastronom. Handbuch in 4 Sprachen, französisch, deutsch, englisch, italienisch, mit etwa 2000 Speisen usw. Broschiert 3,80 (Ausland 3,90), gebunden 4,80 (Ausland 5,00) Mk.
Trotzdem das Buch sehr viele Fehler enthält, ist es für solche das beste, die italienisch mit haben wollen.

Duchamp u. Jenning, A., Allgemeines Wörterbuch für die Übersetzung der Speise-Karten in Französisch, Englisch und Deutsch; mit 1003 Speise-Benennungen. Gebunden 2,10 (Ausland 2,15) Mk.

Eckardt, Th., Wörterbuch der Küche und Tafel. Erklärung von 2644 deutschen und fremdsprachlichen Küchen-Ausdrücken. Gebunden 2,20 (Ausland 2,30) Mk.

Ehren, F., Servierbuch oder Universal-Speise-Karte; mit 1026 Speise-Benennungen in Deutsch und Französisch. Broschiert 1,55 (Ausland 1,60), gebunden 2,10 (Ausland 2,15) Mk.

* **Esterer, J.,** Gastronomische Studien für Kellner, in 4 Sprachen, franz., deutsch, englisch, italienisch. Gebunden 1,20 (Ausl. 1,30) Mk.

* **Giblhauser (Franz)** und **Scheichelbauer (Karl).** Die moderne französische Gastronomie. Alphabetisches Lexikon der Kochkunst-Erzeugnisse und Getränke mit Erklärung. 3444 Ausdrücke. Broschiert 5,20 (Ausland 5,50), gebunden 6,20 (Ausland 6,50) Mk. Die erste von Giblhauser verfaßte (gänzlich ausverkaufte) Auflage hieß Gastronomisches Lexikon und kostete 3 Mk.

Heinrich, F., Wissenschaft der Speise-Karte. Enthält nur 412 auf der Speise-Karte vorkommende deutsche und fremdsprachige Ausdrücke mit Aussprache. Broschiert 1,05 (Ausland 1,10), gebunden 1,40 (Ausland 1,45) Mk.

Lößnitzer, E., Verdeutschungs-Wörterbuch der Speisen und Getränke. Enthält gegen 7000 Verdeutschungen französischer Benennungen von Speisen, Getränken usw. Sehr sorgfältig gearbeitet. Kartoniert 3,20 (Ausland 3,40), gebunden 4,00 (Ausland 4,20) Mk.

Speise-Karte. Verdeutschung der in der Küche und im Gasthofwesen gebräuchlichen entbehrlichen Fremdwörter. Herausgegeben vom deutschen Sprach-Verein. Broschiert 0,30 (Ausland 0,35) Mk.

Taschen-Wörterbuch für Küche und Tafel. Gebunden 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

C) Tafelwesen.

Aabel, M., Das elegante Garnieren (Anrichten) der verschiedenen Speisen mit 15 Tafeln kolorierter Abbildungen. Broschiert 3,20 (Ausland 3,40) Mk.

Bauer, F., Das Servieren, Tischdecken, Serviettenbrechen (nur 15 Formen), Tranchieren, Garnieren und Anrichten. Mit Abbildungen. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Bauer, F., Das Serviettenbrechen, mit Abbildungen (nur 15 Formen, wie im vorigen mit enthalten). Broschiert 0,55 (Ausland 0,60) Mk.

* **Blüher, Dr. P. M.,** Tafelwesen, Kunstregeln, Weine (bei Tafel), das Anrichten, Decken, Ausstatten, Servieren, Tranchieren usw.; sehr ausführlich und mit Abbildungen (auch im »Meisterwerk der Sp. und Getr.« enthalten). Broschiert 3,20 (Ausland 3,30) Mk.

Chatillon-Plessis. La vie à table à la fin du XIXe siècle. Gebunden 6,50 Mk.

Dinner Napkins and how to fold them. Broschiert 0,90 (Ausland 0,95) Mk.

* **Fritzsche, L. H.,** Illustriertes Servietten-Album, Tischdecken, Servieren, Serviettenbrechen und Tranchieren. Mit über 550 neuen Original-Abbildungen und Beschreibung. 123 Figuren aus großen Servietten, davon 80 neue Figuren und 15 Theeservietten-Figuren. Tischdecken und Tranchieren mit Abbildungen (letztere dem »Meisterwerk der Speisen und Getränke« entnommen). Größtes Werk für Serviettenbrechen. Broschiert 2,70 (Ausland 2,90), gebunden 3,80 (Ausland 4,00) Mk. Abbildungen siehe S. 636.

Garlin, G., L'Art de faire son menu. Gebunden 8,00 Mk.

Kunst, die, Servietten zu falten, mit 39 Abbildungen. Broschiert 0,55 Mk.

Malortie, E. v., Der Hofmarschall. Handbuch zur Errichtung und Führung eines Hofhaltes. 2 Bände. Broschiert 18,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Napkin-Folding. By a Society Waiter. 48 Formen mit Abbildungen. Broschiert 3,00 (Ausland 3,30) Mk.

S., P. v., Der herrschaftliche Diener. Anleitung zur Erwerbung der für einen herrschaftlichen Diener nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten. Kartoniert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Stutzenbacher, R., Das Diner. Praktische Anleitung zu dessen Service und Arrangement, nebst einer Sammlung Menüs. (Leider sehr fehlerhaft.) Gebunden 4,30 (Ausland 4,60) Mk.

Treu, K., Der herrschaftliche Diener. Praktisches Lehrbuch zum Selbstunterricht. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Wagner, Ch., Der festlich gedeckte Tisch. Serviettenbrechen, mit 30 Figuren und 144 Abbildungen. Große Ausgabe. Broschiert 3,70 (Ausland 3,90), gebunden 4,70 (Ausland 4,90) Mk.

Wagner, Ch., Der festlich gedeckte Tisch. Kleine Ausgabe mit 28 Figuren und 127 Abbildungen. Broschiert 2,10 (Ausland 2,20), gebunden 2,60 (Ausland 2,85) Mk.

Wurm, M., Die Speise-Tafel und ihr Arrangement. Tranchierkunst, Servietten legen (nur einige Formen), Tafeldecken und Servieren. Mit zahlreichen Holzschnitten. Gebunden 3,70 (Ausland 3,90) Mk.

Zemlicka, F., Buch für Kammerdiener. Gebunden 3,80 (Ausland 4,10) Mk.

D) Fremde Sprachen.

a) Englische Grammatiken und Dolmetscher.

Albert, Englischer Dolmetscher. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk.

Albrecht, A., Englischer Dolmetscher. Gebunden 1,30 (Ausl. 1,40) Mk.

Brendel, F. H., Englische Unterrichts-Briefe für Hotel-Angestellte. Dritte verbesserte Auflage. Broschiert 7,80 (Ausland 8,00), gebunden 8,80 (Ausland 9,20) Mk. Einfachstes System zur Erlernung der englischen Sprache.

Burckhardts Kleiner Engländer. Broschiert 1,30 (Ausland 1,40) Mk.

Clairbrook, R., Englisch. Lehrbuch für den Selbstunterricht. Gebunden 2,20 (Ausland 2,50) Mk.

Engländer, Der perfekte. Mit Aussprache. Broschiert. I. Teil 0,90 (Ausland 0,95) Mk. II. Teil 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Engländer, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Engländer, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Englisch zu lernen. 2 Teile. Broschiert 1,80 (Ausland 1,95) Mk.

Flaxman, Handbuch der deutschen und englischen Konversations-Sprache. Gebunden 2,95 (Ausland 3,15) Mk.

Flügel, Der echte kleine Engländer. Gebunden 1,00 Mk.

Gaspey, Th., Englische Konversations-Grammatik. Gebunden 3,90 (Ausland 4,15) Mk.

Hausknecht, E., The English Student. Lehrbuch zur Einführung in die englische Sprache. Gebunden 3,15 (Ausland 3,65) Mk.

Hoar, Englisch per Dampf. Gebunden 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Jügels, Fr., Englische Grammatik von P. Gands. System Ollendorff. Gebunden 4,30 (mit Schlüssel 6,30), (Ausland 4,65, mit Schlüssel 6,80) Mk.

* **Löwe, Dr. H.,** Englische Unterrichts-Briefe. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

Matthias, Der perfekte Engländer. Gebunden 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

Matthias, Der kleine Engländer. Gebunden 1,60 (Ausland 1,70) Mk.

Matthias, Englische Umgangssprache. Gebunden 2,70 (Ausl. 2,95) Mk.

Morris, Dr., Rasch Englisch. Broschiert 1,60 (Ausland 1,65) Mk.

Neufelds Sprachführer: Englisch. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Ollendorff, Dr. H. G., Englische Grammatik. Original-Ausgabe. Gebunden 4,30 (mit Schlüssel 5,80), (Ausl. 4,70, mit Schlüssel 6,20) Mk.

Polyglott Kuntze: Englisch. Broschiert 0,60 Mk.

Rosenthal, Dr. R., Das Meisterschafts-System. Zum Selbstunterricht. Englisch. 15 Lektionen à 1,05 Mk.

Selig, Schnell englisch sprechen. Broschiert 0,70 (Ausland 0,75) Mk.

Selig-Armstrong, Englisch leicht gemacht. Gebunden 2 Teile 3,80 (Ausland 4,00) Mk.

Thimm, English self-taught oder der englische und amerikanische Dolmetscher mit Aussprache. Broschiert 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

Toussaint-Langenscheidt, Original-Unterrichtsbriefe. Englisch, bearbeitet von Dalen. 27 Briefe à 1,05 Mk. Gebunden 27,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

* **Traut, H. Th.,** Hotel-Dolmetscher. Zum Unterhalten in fremden Sprachen ohne deren Kenntnis und zum Selbsterlernen. Sehr praktisch. Speziell für Personal und Gäste. Mit Aussprache. Englisch-Deutsch und Deutsch-Englisch. Gebunden 1,20 Mk.

* **Vollborth, F.,** Fertig englisch sprechender Kellner. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15), gebunden 1,60 (Ausland 1,65) Mk. Sehr beliebt.

b) Französische Grammatiken und Dolmetscher.

Albrecht, K., Französischer Dolmetscher. Kartoniert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Franzose, Der perfekte. Mit Aussprache. Broschiert. I. Teil 0,90 (Ausland 0,95) Mk. II. Teil 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Franzose, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Franzose, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Französisch zu lernen. 2 Teile. Broschiert 1,70 (Ausland 1,90) Mk.

Frenkel, W., Übungsstoffe für den französischen Sprachunterricht. Zum Gebrauche für Kellner und Kochlehrlinge, besonders für Fachschulen. Gebunden 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

Hoar, Französisch per Dampf. Kartoniert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Jügels, Fr., Französische Grammatik von P. Gands. System Ollendorff. Gebunden 3,30 (mit Schlüssel 4,50), (Ausland 3,55, mit Schlüssel 4,75) Mk.

* **Löwe, Dr. H.,** Französische Unterrichts-Briefe. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

Neufelds Sprachführer: Französisch. Brosch. 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Ollendorfs Französische Grammatik. Original-Ausgabe. Gebunden 4,30 (mit Schlüssel 5,55), (Ausland 4,70, mit Schlüssel 6,10) Mk.

Otto, E., Französische Konversations-Grammatik. Gebunden 3,90 (Ausland 4,20) Mk.

Paulin, Der echte kleine Franzose. Gebunden 1,00 Mk.

Ploetz u. Kares, Schulgrammatik der französischen Sprache in kurzer Fassung. Gebunden 3,55 (Ausland 4,00) Mk.

Ploetz, G., Französische Schulgrammatik. Gebunden 3,50 (Ausland 4,00) Mk.

Polyglott Kuntze: Französisch. Broschiert 0,60 Mk.

Rasch Französisch. Kartoniert 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

Rosenthal, Dr. R., Das Meisterschafts-System. Zum Selbstunterricht. Französisch. 15 Lektionen à 1,05 Mk.

Schmidt-Beauchez, Französisch. Lehrbuch zum Selbstunterricht. Gebunden 2,20 (Ausland 2,50) Mk.

Selig, Schnell französisch sprechen. Brosch. 0,70 (Ausland 0,75) Mk.

Selig-Maillard, Französisch leicht gemacht. 2 Teile, gebunden 3,80 (Ausland 4,00) Mk.

Toussaint-Langenscheidt, Original-Unterrichtsbriefe. Französisch. 27 Briefe à 1,05 Mk. Gebunden 27,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

* **Traut, H. Th.,** Hotel-Dolmetscher. Zum Unterhalten in fremden Sprachen ohne deren Kenntnis und zum Selbsterlernen. Sehr praktisch. Speziell für Personal und Gäste. Mit Aussprache. Französisch-Deutsch und Deutsch-Französisch. Gebunden 1,20 Mk.

Vité, Der perfekte Franzose. Gebunden 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

* **Vollborth, F.,** Fertig französisch sprechender Kellner. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15), gebunden 1,60 (Ausl. 1,65) Mk. Sehr beliebt.

* **Zimmer, F.,** Französische Unterrichts-Briefe (Deutsch-Französisch), besonders bearbeitet für Hotel-Angestellte. Broschiert 5,50 (Ausland 5,90), gebunden 6,50 (Ausland 6,90) Mk. Leichtestes und einfachstes System zur Erlernung der französischen Sprache. Verfasser war selbst Kellner.

c) Grammatiken und Dolmetscher in anderen Sprachen.

Albert, L., Italienischer Dolmetscher. Mit Aussprache. 1,60 (Ausland 1,70) Mk.

Amersvoort, Holländisch leicht gemacht. Broschiert 1,40 (Ausland 1,55) Mk. Mit Hilfswörterbuch und Schlüssel. Broschiert 1,90 (Ausland 2,15) Mk.

Andersen, Der echte kleine Däne. Gebunden 1,00 Mk.

Andresen, Der perfekte Däne. Gebunden 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

Andresen, Dänische Umgangssprache. Gebunden 2,70 (Ausl. 2,95) Mk.

Andresen, Der perfekte Schwede. Kartoniert 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

Baedeker, Manuel de conversation en quatre langues: Français, Allemand, Anglais, Italien. Gebunden 3,20 (Ausland 3,35) Mk.

Baedeker, Konversationsbuch für Reisende in 4 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Gebunden 3,20 (Ausl. 3,35) Mk.

Baedeker, The traveller's manual of conversation in four languages: English, French, German, Italian. Gebunden 3,20 (Ausl. 3,35) Mk.

Baedeker, Conversation-dictionary in four languages: English, French, German, Italian. Gebunden 3,20 (Ausland 3,35) Mk.

Blaschke, Der echte kleine Portugiese. Gebunden 1,00 Mk.

Bonifaccio, Deutsch-italienischer Briefsteller. Broschiert 2,35 (Ausland 2,50), gebunden 2,85 (Ausland 3,00) Mk.

Booch-Arkossy, Dr. F., Portugiesisch-Deutscher Dolmetscher. Mit Aussprache. Broschiert 0,60 Mk.

Christensen, S., Norwegischer Sprachführer. Mit Aussprache und Grammatik. Broschiert 2,20 (Ausland 2,40) Mk.

Czy mówisz po polsku? Polnischer Dolmetscher. Broschiert 3,20 (Ausland 3,40) Mk.

Deutsche, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Deutsch zu lernen. Broschiert 0,60 Mk.

Hermannsen, Dänisches Konversationsbuch. Kartoniert 2,00 (Ausland 2,20) Mk.

Holländer, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Holländer, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Holländisch zu lernen. Broschiert 0,70 Mk.

Holländer, Der perfekte. Mit Aussprache. Broschiert 0,85 (Ausland 0,95) Mk.

Italiener, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Italiener, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Italienisch zu lernen. Broschiert 0,70 Mk.

Italiener, Der perfekte. Mit Aussprache. Broschiert 0,90 (Ausl. 0,95) Mk.

Jügels, Fr., Grammatik, System Ollendorf. Dänisch 4,30 (mit Schlüssel 5,50); Italienisch 4,80 (mit Schlüssel 6,30); Holländisch 4,30 (mit Schlüssel 5,50) Mk., sowie alle andern Sprachen. Ausland Paket-Porto.

Krimmel, J., Italienischer Dolmetscher. Kartoniert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Lehrbücher zum Selbstunterricht. Italienisch; Holländisch; Spanisch; Dänisch; Russisch; Ungarisch; Polnisch; Böhmisch; Bulgarisch; Portugiesisch; Türkisch; Rumänisch; sowie alle anderen Sprachen. Jeder Band gebunden 2,20 (Ausland 2,50) Mk.

Lopez, Der echte kleine Spanier. Gebunden 1,00 Mk.

* **Löwe, Dr. H.,** Italienische Unterrichts-Briefe. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

* **Löwe, Dr. H.,** Spanische Unterrichts-Briefe. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

Mariani, Italienisch leicht gemacht. Brosch. 1,40 (Ausland 1,55) Mk. Mit Hilfswörterbuch und Schlüssel. Broschiert 1,90 (Ausland 2,15) Mk.

Matthias, Der kleine Italiener. Gebunden 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

Matthias, Der perfekte Italiener. Gebunden 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

Matthias, Italienische Umgangssprache. Gebunden 2,70 (Ausland 2,95) Mk.

* **Morgenstern, E.,** Sprachunterrichts-Briefe zum Selbststudium in allen Sprachen. Methode Toussaint-Langenscheidt. Dänisch 10 Mk. Holländisch 10 Mk. Italienisch 16 Mk. Portugiesisch 10 Mk. Schwedisch 10 Mk. Spanisch 16 Mk. Ungarisch 12 Mk. Russisch 16 Mk. Dazu kommt noch das Porto. Probebriefe 55 Pf.

Neufelds Sprachführer. Italienisch. Brosch. 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Nikolaus, F., Ungarische Grammatik. Brosch. 2,20 (Ausland 2,45) Mk.

Petraris, K., Neugriechische Konversations-Grammatik. Gebunden 6,30 (Ausland 6,65) Mk. Mit Schlüssel 8,30 (Ausland 8,80) Mk.

Polyglott Kuntze: Amerikanisch; Böhmisch; Dänisch; Holländisch; Italienisch; Polnisch; Portugiesisch; Russisch; Rumänisch; Schwedisch; Spanisch; Ungarisch. Jede Sprache 0,60 Mk.

Portugiese, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Reise-Dolmetscher in 7 Sprachen. Broschiert 0,60 (Ausland 0,65) Mk.

* **Rosenthal, Dr. R.,** Das Meisterschafts-System. Zum Selbstunterricht. Böhmisch: 10 Lektionen. Italienisch: 20 Lektionen. Spanisch: 15 Lektionen. Portugiesisch: 10 Lektionen. Holländisch: 10 Lektionen. Dänisch: 10 Lektionen. Schwedisch: 10 Lektionen. Ungarisch: 15 Lektionen. Polnisch: 15 Lektionen. Jede Lektion 1,05 Mk.

Ruyter, Der echte kleine Holländer. Gebunden 1,00 Mk.

Sauer, C. M., Italienische Konversations-Grammatik. Gebunden 3,90 (Ausland 4,15) Mk.

Sauer, C. M., Spanische Konversations-Grammatik. Gebunden 5,00 (Ausland 5,30) Mk. Mit Schlüssel 6,90 (Ausland 7,40) Mk.

Scherk, Der kleine Pole. Gebunden 1,60 (Ausland 1,65) Mk.

Spanier, Der beredte. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15 Mk.).

Spanier, Der geschickte. Die Kunst, ohne Lehrer Spanisch zu lernen. Broschiert 0,70 Mk.

Unterrichts-Briefe für das Selbststudium nach Toussaint-Langenscheidt. Italienisch von G. Buonaventura. Gebunden 16,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Valentin, Der echte kleine Italiener. Gebunden 1,00 Mk.

Vité, Der kleine Franzose. Gebunden 1,60 (Ausland 1,70) Mk.

Waldheim, Der echte kleine Schwede. Gebunden 1,00 Mk.

Wied, K., Türkischer Dolmetscher. Mit Aussprache. Gebunden 2,20 (Ausland 2,40) Mk.

Wied, C., Neugriechisch. Gebunden 2,20 (Ausland 2,50) Mk.

d) Grammatiken und Dolmetscher für Engländer.

German, The perfect. Mit Aussprache. Brosch. 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

German and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

French and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Italian and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Spanish and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Danish and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Swedish and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Portuguese and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Norwegian and English. Broschiert 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

German Self-Taught. Mit Aussprache. Broschiert 1,15 Mk.

French Self-Taught. Mit Aussprache. Broschiert 1,15 Mk.

Italian Self-Taught. Mit Aussprache. Broschiert 1,15 Mk.

Spanish Self-Taught. Mit Aussprache. Broschiert 1,15 Mk.

Jügels German Grammar by G. Traut. Gebunden 5,30 (mit Schlüssel 7,40), (Ausland 5,80, mit Schlüssel 8,00) Mk.

Jügels Grammar of the Italian Language by Fr. Gaffino. Gebunden 5,30 (mit Schlüssel 6,90), (Ausland 5,60, mit Schlüssel 7,30) Mk.

Ollendorff, Dr. H. G., German Grammar. Original-Ausgabe. Gebunden 7,50 (mit Schlüssel 10,70), (Ausland 8,00, mit Schlüssel 11,30) Mk.

Ollendorff, Dr. H. G., Italian Grammar. Original-Ausgabe. Gebunden 7,50 (mit Schlüssel 10,70), (Ausland 8,00, mit Schlüssel 11,30) Mk.

Ollendorff, Dr. H. G., French Grammar. Original-Ausgabe. Gebunden 7,50 (mit Schlüssel 10,70), (Ausland 8,00, mit Schlüssel 11,30) Mk.

Otto, E., French Convers. Grammar. Gebunden 5,30 (mit Schlüssel 6,90), (Ausland 5,70, mit Schlüssel 7,30) Mk.

Pavia, C. M., Spanish Conversation Grammar. Gebunden 5,30 (Ausland 5,50), mit Schlüssel 6,90 (Ausland 7,20) Mk.

Sauer, C. M., Italian Convers. Grammar. Gebunden 5,30 (mit Schlüssel 6,90), (Ausland 5,60, mit Schlüssel 7,30) Mk.

Scholl's Selfinstructor of the German language, mit Aussprache für Engländer. Broschiert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Valette, T. G., Dutch Convers. Grammar. Gebunden 5,20 (Ausland 5,50), mit Schlüssel 6,90 (Ausland 7,40) Mk.

e) Grammatiken für Franzosen.

Mauron, A., Petite Grammaire anglaise. Gebunden 2,20 (Ausl. 2,35) Mk.

Mauron, A., Grammaire anglaise. Gebunden 4,30 (Ausland 4,65), mit Schlüssel 5,90 (Ausland 6,25) Mk.

Motti, P., Petite Grammaire italienne. Gebunden 1,70 (Ausl. 1,85) Mk.

Otto, E., Conversations allemandes. Gebunden 1,90 (Ausland 2,05) Mk.

Sauer, C. M., Grammaire espagnole. Gebunden 4,30 (Ausland 4,65), mit Schlüssel 5,90 (Ausland 6,25) Mk.

Sauer, C. M., Grammaire italienne. Gebunden 4,30 (Ausland 4,65), mit Schlüssel 5,90 (Ausland 6,25) Mk.

f) Grammatiken für Italiener.

Otto, E., Grammatica elementare tedesca. Geb. 2,20 (Ausl. 2,35) Mk.

Pavia, L., Grammatica spagnuola. Gebunden 4,60 (Ausland 4,90), mit Schlüssel 5,50 (Ausland 6,00) Mk.

Sauer, C. M., Grammatica francese. Gebunden 3,60 (Ausl. 4,20) Mk.

Sauer, C. M., Grammatica inglesi. Gebunden 3,90 (Ausland 4,15), mit Schlüssel 5,20 (Ausland 6,00) Mk.

Sauer, C. M., Grammatica tedesca. Gebunden 3,90 (Ausland 4,10) Mk. Mit Schlüssel 5,50 (Ausland 6,00) Mk.

g) Englische Wörterbücher.

Elwell, W. O., Englisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 5,80 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Feller, F. E., Englisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk. Englisch-Deutsch für sich und Deutsch-Englisch für sich jedes gebunden 1,30 (Ausland 1,40) Mk.

Feller, F. E., Englisches und französisches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk.

Fuchs, Taschen-Wörterbuch in 4 Sprachen: Englisch-Deutsch-Französisch-Russisch. Gebunden 3,60 (Ausland 3,90) Mk.

James, W., und Grassi, G., Dictionary, English and Italian. Gebunden 6,55 (Ausland 7,05) Mk.

James, W., und Molé, A., Dictionary English and French. Gebunden 7,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

James, W., Englisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 6,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Kaltschmidt, J. H., Englisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 10,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Köhler, F., Englisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Köhler, F., Englisches und deutsches Handwörterbuch. Gebunden 7,70 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Matthias, Englisches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 4,80 (Ausland 5,30) Mk.

Neufelds Wörterbuch: Englisch-Deutsch und Deutsch-Englisch. Gebunden 2,30 (Ausland 2,60) Mk.

Rothwell and Coursier, Dictionary of the English and French languages. 2 Bände gebunden 7,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Steinitz, Taschen-Wörterbuch: Deutsch-Englisch, Englisch-Deutsch. Gebunden 3,20 (Ausland 3,50) Mk.

Tauchnitz, Taschen-Wörterbuch: Englisch-Italienisch und Italienisch-Englisch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Tauchnitz, Taschen-Wörterbuch: Englisch-Spanisch und Spanisch-Englisch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Thieme-Magnusson, Englisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 3,80 (Ausland 4,10) Mk.

Weber, F. A., Englisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 5,80 (Ausland 6,20) Mk.

Webster, N., International dictionary of the English language. Gebunden 34,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Wessely, J. E., Englisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Wessely, J. E., Dictionary of the English and French languages. Gebunden 2,45 (Ausland 2,70) Mk.

Wörterbuch, Englisch-Deutsch und Deutsch-Englisch, mit Aussprache. Enthält außerdem einen Anhang mit Gesprächen für die Hotel-Praxis im Verkehr mit dem reisenden Publikum (von J. P. Roundé). Gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk.

Wörterbuch, Englisch-Deutsch. Durchgehends mit Aussprache des Englischen. Gebunden 1,40 (Ausland 1,60) Mk.

h) Französische Wörterbücher.

André, Französisches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 4,80 (Ausland 5,20) Mk.

Coursier-Rothwell, Französisch-deutsches und deutsch-französisches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,50) Mk.

Feller, F. E., Französisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk.

Feller, F. E., Französisches und englisches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk.

Feller, F. E., Französisch-englisch-deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 4,80 (Ausland 5,00) Mk.

Fuchs, Taschen-Wörterbuch in 4 Sprachen: Französisch-Deutsch-Englisch-Russisch. Gebunden 3,60 (Ausland 3,90) Mk.

Köhler, F., Französisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

James, W., u. **Molé, A.,** Dictionary, French and English. Gebunden 7,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Kaltschmidt, J. H., Französisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 8,35 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Molé, A., Französisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 4,55 (Ausland 4,85) Mk.

Neufelds Wörterbuch: Französisch-Deutsch und Deutsch-Französisch. Gebunden 2,30 (Ausland 2,60) Mk.

Ploetz, K., Handwörterbuch: I. Teil Französisch-Deutsch. II. Teil Deutsch-Französisch. Geb. jeder Teil für sich 4,60 (Ausl. 5,10) Mk.

Sachs-Villatte, Wörterbuch der französischen und deutschen Sprache. Gebunden 14,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Tauchnitz, Taschen-Wörterbuch: Französisch-Deutsch und Deutsch-Französisch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Tauchnitz, Taschen-Wörterbuch: Französisch-Spanisch und Spanisch-Französisch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Wessely, J. E., Französisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,45 (Ausland 2,75) Mk.

Wörterbuch, Französisch-Deutsch und Deutsch-Französisch, mit Aussprache. Enthält außerdem einen Anhang mit Gesprächen für die Hotel-Praxis im Verkehr mit dem reisenden Publikum (von J. P. Roundé). Gebunden 4,70 (Ausland 5,00) Mk.

i) Wörterbücher anderer Sprachen.

Alfieri, Italienisch-deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 4,80 (Ausland 5,20) Mk.

Fiori, Italienisch-deutsches und deutsch-italienisches Taschen-Wörterbuch. 2 Bände gebunden 5,30 (Ausland 5,80) Mk.

Feller, F. E., Italienisches und deutsches Handwörterbuch. Gebunden 6,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Feller, F. E., Italienisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 2,60 (Ausland 2,80) Mk.

Fuchs, Taschen-Wörterbuch in 4 Sprachen: Russisch-Deutsch-Englisch-Französisch. Gebunden 3,60 (Ausland 3,90) Mk.

Fuchs, Taschen-Wörterbuch in 4 Sprachen: Deutsch-Englisch-Französisch-Russisch. Gebunden 3,60 (Ausland 3,90) Mk.

Holtzes Taschen-Wörterbuch: Holländisch und Deutsch. Gebunden 4,55 (Ausland 4,85) Mk.

Jordan, J. P., Taschen-Wörterbuch: Böhmisch und Deutsch. Gebunden 4,55 (Ausland 4,80) Mk.

Köhler, F., Italienisches und deutsches Taschen-Wörterbuch. Gebunden 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Könnye, Deutsch-ungarisch und ungarisch-deutsches Taschen-Wörterbuch. Broschiert 1,90 (Ausland 2,10) Mk.

Moment-Wörterbuch der vier modernen Hauptsprachen: Deutsch-Englisch-Französisch-Italienisch in einem Alphabet. Gebunden 6,80 (Ausland 7,20) Mk.

Neufelds Wörterbuch: Böhmisch und Deutsch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,70) Mk.

Neufelds Wörterbuch: Spanisch und Deutsch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,70) Mk.

Neufelds Wörterbuch: Italienisch und Deutsch. Gebunden 2,30 (Ausland 2,60) Mk.

Steinitz, Taschen-Wörterbuch: Deutsch und Spanisch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,50) Mk.

Steinitz, Taschen-Wörterbuch. Deutsch und Italienisch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,50) Mk.

Taschen-Wörterbuch, Schwedisch und Deutsch. Gebunden 4,45 (Ausland 4,80) Mk.

Taschen-Wörterbuch, Italienisch und Deutsch. Gebunden 3,55 (Ausland 3,80) Mk.

Taschen-Wörterbuch, Dänisch und Deutsch. Geb. 4,55 (Ausl. 4,80) Mk.

Taschen-Wörterbuch, Holländisch und Deutsch. Gebunden 4,55 (Ausland 4,80) Mk.

Weber, F. A., Italienisches und deutsches Wörterbuch. Gebunden 10,75 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Über alle nicht aufgeführten Grammatiken, Wörterbücher usw. briefliche Auskunft.

E) Koch- und Backkunst.

a) Deutsch.

Aabel, M., Neues illustriertes Kochbuch für den bürgerlichen und feinen Tisch. Gebunden 5,30 (Ausland 6,00) Mk.

Allestein, E., Kochbuch, gebunden 4,10 (Ausland 4,90) Mk. Einfaches Familien-Kochbuch.

Amerlan, F., Am Herd des Hauses. Praktisches Kochbuch mit 18 naturgetreuen farbigen Abbildungen unserer Schlachttiere und deren einzelnen Fleischstücken sowie vielen Illustrationen im Text. Preis 6,30 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Amelung, L., Illustriertes Handbuch der Kochkunst für die gute bürgerliche und feinere Küche. Gebunden 8,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Baltzer, E., Vegetarianisches Kochbuch. Gebunden 1,45 (Ausland 1,50) Mk.

Béguelin, Fr. v., Der Küchen-Kalender, oder 366 Mittagstische (Menüs) für jeden Tag des Jahres, nebst den dazu gehörigen Kochrezepten. Gebunden 2,70 (Ausland 3,00) Mk.

Benningsen, M. von, Deutsches Kochbuch. Gebunden 6,30 (Ausland 7,00) Mk.

Bierbaum, O., Konditorei-Lexikon. Alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Erzeugnisse der Konditorei und verwandter Branchen für Konditoren, Fein- und Pasteten-Bäcker, Lebküchler usw. Broschiert 10,50 Mk. (Ausland verschieden). In 25 Lieferungen à 40 Pf.

Bisier, L., Kochbuch der russischen und polnischen Küche sowie der französischen kalten Küche. Nach Anweisungen des kaiserlichen Küchenmeisters E. Bernard. Anweisungen zum Garnieren von kalten und warmen Mehlspeisen. Deutsche Worterklärung der französischen, russischen und polnischen Küchenausdrücke. Broschiert 5,30 (Ausland 5,80), gebunden 6,30 (Ausland 6,75) Mk.

Bisier, L., Der geschulte Konditor. Bestes Werk für Konditoren. Broschiert 8,30 (Ausland 8,75), gebunden 9,30 (Ausland 9,75) Mk.

Böttcher, Ch., Deutsches Universal-Kochbuch »Kraft und Stoff«. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

Brandes, M., Mlle Françoise's hundert Rezepte. Gebunden 2,60 (Ausland 2,75) Mk.

Bruckbräu, Th., Münchener Kochbuch. Gebunden 4,30 (Ausland 4,80) Mk.

Brunfaut, G., Handbuch der modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt. Auszug aus Dubois & Bernard usw. Gebunden 22,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Cleef, H. van, Die israelitische Küche. Gebunden 5,30 (Ausl. 5,80) Mk.

* **Davidis, H.,** Praktisches Kochbuch für gewöhnliche und feinere Küche. Gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk. Beliebtes Familien-Kochbuch.

Dietz, Freiherr, Gesegnete Mahlzeit. Mittag-Speise-Zettel auf alle Tage des Jahres für die Küche des wohlhabenden Mittelschlages. Menüs für Festtafeln und Liebesmahle. Gebunden 4,20 (Ausland 4,50) Mk.

Ebmeyer, O., Die gute Küche. Gebunden 4,80 (Ausland 5,30) Mk.

Eupel, J. C., Der illustrierte Konditor, oder gründliche Anweisung zur Zubereitung von Zuckerwaren, Mehlspeisen, Puddings, Gelees, Marmeladen, Kompotts, Rezepte für Kunstbäckerei, zu Gefrorenem, Sorbets, Getränken, Schokoladen. Mit Atlas. Broschiert 5,30 (Ausland 5,75), gebunden 7,80 (Ausland 8,35) Mk.

Ferario, O., Deutsches Kochbuch für feine und bürgerliche Küche. Gebunden 5,30 (Ausland 5,80) Mk.

Gilgen, H. v., Kochbuch für Zuckerkranke. Gebunden 3,80 Mk.

* **Gouffé, J.,** Die feine Küche. Vollständiges Handbuch der Kochkunst, Küchen-Bäckerei und Einmachekunst. Mit vielen farbigen Illustrationen. Die französische und englische Küche in deutscher Sprache. 2 Teile gebunden 24,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Graf, E., Die bürgerliche Küche mit 114 Speise-Zetteln. Gebunden 3,30 (Ausland 3,80) Mk.

Habs, R. und **Rosner, L.,** Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jedes Kochbuches. Gebunden 10,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Haggenmüller, A., Die Wörishofer Küche. Kochbuch im Sinne Kneipps. Gebunden 3,70 (Ausland 4,10) Mk.

Haller, Augsburger Kochbuch. Gebunden 4,80 (Ausland 5,30) Mk.

Hampel, F., Handrezeptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche. Gebunden 3,80 (Ausland 4,10) Mk.

Hampel, F., Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Sosen und einschlägigen Artikeln. Gebunden 3,80 (Ausland 4,10) Mk.

Hauptner, C., Kochbuch, besonders für Restaurants und Hotels. Beliebt bei Köchen und Köchinnen. Gebunden 6,50 (Ausl. 7,00) Mk.

Hellstern, Chas., Illustriertes deutsch-amerikanisches Kochbuch. Broschiert 4,80 (Ausland 5,30) Mk.

Hendeß, H., Naturwissenschaftliche Encyklopaedie der Kochkunst. Alphabetische Aufzählung der in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst zu Speisen und Getränken benutzten Natur- und Kunstprodukte, mit Angabe ihrer französischen, englischen und italienischen Benennung. Broschiert 3,80 (Ausland 4,00) Mk.

Herrmann, S., Illustriertes Kochbuch (nord- und süddeutsche Küche). Gebunden 1,70 (Ausland 2,00) Mk.

Heyl, H., Das ABC der Küche. Gebunden 9,50 Mk. (Ausl. Paket-Porto).

Hohenwald, H. von, Illustriertes Viktoria-Kochbuch. Nord- und süddeutsche Küche. Mit Anleitung zum Serviettenbrechen und Anrichten. Gebunden 5,30 (Ausl. 5,90) Mk. Sehr praktisch für Familien.

Hommer, S. C., Hamburger Kochbuch. Gebunden 6,30 (Ausl. 6,90) Mk.

Hommer, S. C., Großes Kochbuch. Gebunden 6,30 (Ausland 6,90) Mk.

Klein, C. F., Die Küche. Handbuch der Kochkunst für feine und gewöhnliche Küche. Für Köche und Köchinnen. Gebunden 4,30 (Ausland 4,80) Mk.

Klein, C. F., Buch der Suppen. Broschiert 0,60 Mk.

Klein, C. F. und **Kutschera,** Buch der Ragouts und feinen Sosen. Broschiert 1,70 (Ausland 1,90) Mk.

Kochbuch für 3 und mehr Personen. Gebunden 2,80 (Ausland 3,00) Mk.

Kochkunst, Die. Kochbuch der Wiener Mode. 6,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Krackhart, K., Neues illustriertes Konditoreibuch. Praktisches Handbuch für Konditoren, Fein- und Pasteten-Bäcker, Lebküchner, Köche usw. In 2 Ausgaben. A) Mit 68 Tafeln in Farbendruck. Gebunden 13,50 Mk. (Ausland Paket-Porto). B) Mit 54 Tafeln in Schwarzdruck. Gebunden 7,30 (Ausland 8,00) Mk.

Kronberg, H., Reform-Küche auf gesundheitsgemäßer Grundlage. Vegetarianisches Kochbuch. Broschiert 2,70 (Ausland 3,00) Mk.

Kurth, L., Illustriertes Kochbuch. Eignet sich besonders in Restaurants und mittleren Hotels für Köche und Köchinnen sowie für Familien. Gebunden 6,50 (Ausland 7,00) Mk.

Kurth, H. und **Petit, H.,** Illustriertes Kochbuch für feine und bürgerliche Küche. Gebunden 4,30 (Ausland 4,80) Mk.

Kuß, J., Die norddeutsche Küche. Gebunden 3,80 (Ausland 4,10) Mk.

Kux, A., Deutsche Küche. Kochbuch für bürgerliche und feine Küche. Gebunden 4,30 (Ausland 4,90) Mk.

Kux, A., Deutsches Backbuch. Gebunden 2,20 (Ausland 2,35) Mk.

Kux, L., Die Pudding-Küche. Gebunden 3,30 (Ausland 3,80) Mk.

Leuchs, Brotbackkunde. Broschiert 3,30 (Ausland 3,60) Mk.

Löffler, H., Großes illustriertes Kochbuch. Neu bearbeitet von E. Bechtel. Gebunden 7,10 (Ausland 7,60) Mk.

Löffler, H., Kochbuch für die bürgerliche Küche. Mit 9 Abbildungen. Gebunden 4,30 (Ausland 4,95) Mk.

* **Malortie, E. von,** Das Menu. 2 Teile. Erster Teil Muster-Menüs in französischer Sprache. Zweiter Teil Kochbuch dazu, »Die feine Küche«. Bereitung der vorzüglichsten Gerichte für die Gesellschafts-Tafel. Beide Teile gebunden 18,50 Mk. (Ausland Paket-Porto). Der erste Teil apart 9,20 (Ausland 9,70) Mk. Der zweite Teil apart 11,50 (Ausland 11,90) Mk.

Mangor, A. M., Praktisches Kochbuch. Aus dem Dänischen übersetzt. Gebunden 3,70 (Ausland 4,00) Mk.

Meunier, Ch., Der Feinschmecker. 300 Kochrezepte für verwöhnte Gaumen. Für Frühstücke, Diners und Soupers. Gebunden 3,00 (Ausland 3,30) Mk.

Morgenstern, L., Was kochen wir heute? 730 Speise-Zettel für Hausmannskost und reiche Küche. Gebunden 0,85 (Ausland 0,90) Mk.

Münster, Gräfin zu, Die gute Küche. Gebunden 4,20 (Ausl. 4,45) Mk.

Naumann, L., Systematik der Kochkunst. Internationales Kochlehrbuch. Tabellarische Zusammenstellung der Nahrungs-Mittel zur Herstellung nach Ursprung, Klasse usw., nebst Rezepten. Gebunden 5,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Oberrheinisches Kochbuch. Gebunden 4,30 (Ausland 4,80) Mk.

* **Petermann, E.,** Haudbuch der Mehlspeisen. Bereitung der besseren Mehlspeisen, Gallerten, Sulzen und Gefrorenen. Broschiert 1,60 (Auslaud 1,70), gebunden 2,10 (Ausland 2,20) Mk. Sehr beliebt, sehr gut und als bestes Mehlspeisenbuch bekannt.

Petzenburger, P. (Oberkoch), Kochbuch der Reichstags-Küche. Tausend Original-Rezepte der Tafel- und Frühstücks-Speisen aus der Küche des Reichstags uebst hervorragenden Festspeisekarten. Gebunden 10,50 (Ausland 10,80) Mk.

Prato, K., Die süddeutsche Küche mit Berücksichtigung der Thees. Gebunden 5,30 (Ausland 6,00) Mk.

Pröpper, L. v., Häusliche Konditorei. 680 erprobte Rezepte. Gebuuden 2,60 (Ausland 3,00) Mk.

Ramm, J., Hamburger Kochbuch für die bürgerliche und feine Küche nebst Speise-Zettel für die einzelnen Jahres-Zeiten. Gebunden 4,30 (Ausland 4,90) Mk.

Rheinisches Kochbuch. Broschiert 2,45 (Ausland 2,65) Mk.

Rokitansky, M. v., Die österreichische Küche. Gebundeu 5,30 (Ausland 5,80) Mk.

Rottenhöfer, J., Illustriertes Kochbuch. Die feinere Kochkunst mit Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. Gebunden 14,50 Mk. (Ausland Paket-Porto.) Beliebtestes Kochbuch für Köche und Köchiunen, Hotels und Restaurants.

Rottenhöfer, J., Der elegant servierte Kaffee- und Theetisch mit Rezepten. Gebunden 3,70 (Auslaud 3,85) Mk.

Rührig, W., Kochbuch fürs deutsche Haus. Gebunden 3,00 (Ausland 3,30) Mk.

Scheibler, S. W., Kochbuch. Gebunden 4,30 (Ausland 4,80) Mk. Für Familien sehr zu empfehlen.

Scheibner, L., Neues praktisches Kochbuch. Kartoniert 2,45 (Ausland 2,65) Mk.

Schünemann, W., Praktisches Kochbuch. Für herrschaftliche, bürgerliche und Gasthof-Kücheu. Anleitung über Anrichten und Tranchieren. Speise-Zettel. Gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk.

Seleskowitz, L., Wiener Kochbuch. Broschiert 4,55 (Ausl. 5,10) Mk.

Stavenow, J. R., und **Poppe, H.,** Salatbuch, enthaltend 400 Salat-Rezepte. Kartoniert 1,80 (Ausland 1,35) Mk.

Strasser, A., Preiskochbuch für einfache und feine Küche. Gebunden 4,30 (Ausland 4,70) Mk.

Supp', Gemüs' und **Fleisch.** Kochbuch für bürgerliche Haushaltung. Gebunden 2,30 (Ausland 2,50) Mk.

Wagner, Ch., Die Pasteten-Bäckerei. Anleitung zur Bereitung von warmen und kalten Pasteten, Ragouts, Croustaden, Timbalen usw. Gebunden 1,60 (Ausland 1,70) Mk.

Wagner, Ch., Der Hauskonditor. Anweisung zur Bereitung aller Arten Backwerk, Bonbons, Marmeladen, Gefrorenem usw. Gebunden 2,10 (Ausland 2,15) Mk.

Wagner, Ch., Wildbret-Küche. Gebunden 2,10 (Ausland 2,25) Mk.

Wagner, Ch., Fischkochbuch. Gebunden 2,10 (Ausland 2,20) Mk.

Wallner, Die perfekte Wiener Köchin. Broschiert 1,60 (Ausl. 1,85) Mk.

* **Weber, J.,** Universal-Lexikon der Kochkunst. Wörterbuch der in der Küche vorkommenden Speisen und Getränke. 10 000 Rezepte. Tranchierkunst, Serviettenbrechen, Küchen-Zettel, Menüs usw. mit Illustrationen. Gebunden 24,50 Mk. (Ausland Paket-Porto.) Sehr bekannt. Eichen-Regal dazu 9,00 Mk.; Nußbaum-Regal 13,00 Mk. Fracht extra.

Weber, E., Bürgerliches Kochbuch. Kartoniert 1,70 (Ausl. 1,90) Mk.

Weigand, A., Bürgerl. Kochbuch. Gebunden 3,30 (Ausland 3,70) Mk.

Wiel, J., Diätetisches Kochbuch. Gebunden 5,80 (Ausland 6,10) Mk.

Wiel, J., Tisch für Magen-Kranke. Gebunden 5,30 (Ausland 5,60) Mk.

Wilhelmi, L. und **Dr. Löwe, W.,** Illustriertes Haushaltungs-Lexikon. Mit 10 Tafeln und 1199 Textillustrationen. Gebunden 9,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Wilms-Wildermuth, A., National-Kochbuch. Geb. 5,50 (Ausl. 6,00) Mk.

Wolf, R., Israelitische Küche. Gebunden 3,80 (Ausland 4,00) Mk.

b) Französische und englische Kochbücher.

Baron Brisse, Petite cuisine. Gebunden 4,80 (Ausland 5,00) Mk.

Baron Brisse, Cuisine en carême. Gebunden 1,80 (Ausland 2,15) Mk.

Baron Brisse, Les 366 menus. Gebunden 4,80 (Ausland 5,20) Mk.

Carême, A., Le pâtissier royal (national) parisien. 2 Bände. Gebunden 9,50 (Ausland 10,00) Mk.

Carême, A., Le pâtissier pittoresque. Gebunden 11,00 (Ausl. 11,30) Mk.

Carême, A., Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au 19e siècle. Gebunden 10,30 (Ausland 10,65) Mk.

Carême, A., Le maître d'hôtel français. 2 Bände. Gebunden 16,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Carême, A., L'art de la cuisine au dix-neuvième siècle. Band 4. 5. Entrées chaudes, rôts en gras et en maigre, entremets de légumes. Gebunden 22 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Cassell, Dictionary of cookery. Gebunden 13,10 Mk. (Ausl. Paket-Porto).

Child, Th., Delicate dining. Gebunden 4,30 (Ausland 4,55) Mk.

Colombié, A., Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles. 3 Mk.

Colombié, A., Traité pratique de cuisine bourgeoise. 4 Mk.

Colombié, A., 100 Entremets, in 18, kart. 2 Mk.

Cuisine moderne par une réunion de cuisiniers. Gebunden 6,50 Mk.

Déliée, F., The Franco-American cookery book, or how to cook well and wisely every day in the year. Gebunden 16,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., Cuisine artistique. 2 Bände mit Abbildungen. Gebunden 30,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., Cuisine d'aujourd'hui. Gebunden 15,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., Cuisine de tous les pays. Mit 400 Abbildungen. Gebunden 18,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., Nouvelle cuisine bourgeoise. Mit 300 Abbildungen. Kartoniert 3,50 (Ausland 3,85) Mk.

Dubois, U., École des cuisinières. Méthodes élémentaires, économiques: Cuisine, pâtisserie, office, confitures, glaces. Mit 500 Abbildungen. Gebunden 10,00 (Ausland 10,50) Mk.

Dubois, U., Le grand livre des pâtissiers et des confiseurs. Mit 38 Tafeln. 2 Bände, gebunden 32,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., Artistic cookery. A practical system for the use of the nobility and gentry and for public entertainments. (Cuisine artistique in englischer Sprache.) Gebunden 34,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dubois, U., et **Bernard, E.,** Cuisine classique, Études prâtiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquées au service à la russe. Mit 80 Tafeln. 2 Bände gebunden 47,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Dumas, A., Petit dictionnaire de cuisine. Mit Menüs für alle Jahreszeiten. Kartoniert 4,30 (Ausland 4,80) Mk.

Dumas, A., Grand dictionnaire de cuisine. Gebunden 23,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Favre, J., Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Französisch-Deutsch-Englisch. 4 Bände. Gebunden 76,00 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Filippini, A., The table. Gebunden 10,00 (Ausland 10,50) Mk.

Garlin, G., Cuisinier moderne. Gebunden 42,00 Mk. (Ausl. Paket-Porto).

Garlin, G., Pâtissier moderne. Gebunden 20,00 Mk. (Ausl. Paket-Porto).

Garlin, G., Petit cuisinier moderne. Gebunden 8,00 (Ausl. 8,50) Mk.

Gilbert, Ph., Cuisine de tous les mois. Gebunden 6,30 (Ausl. 6,80) Mk.

Gilbert, Ph., Cuisine rétrospective. Kartoniert 2,00 (Ausl. 2,30) Mk.

Helouis, E., Royal dînners, guide du gourmet. Gebunden 17,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Maillard, A., La cuisine pratique. Kartoniert 3,70 (Ausl. 4,00) Mk.

Maillard, L., La cuisine des familles, pâtisserie, conserves, glaces. Gebunden 4,30 (Ausland 4,60) Mk.

Morard, M., Cuisine provençale. Gebunden 10,00 (Ausland 10,50) Mk.

Ranhofer, Ch., The Epicurean. A complete treatise of analytical and practical studies on the Culinary Art. Illustrated with 800 Plates. Gebunden (Halbmarocco) 60,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Senn, Ch. H., Practical gastronomy and culinary dictionary. Gebunden 8,30 (Ausland 8,80) Mk.

Vollmer, W., The United States cook book. Gebunden 4,00 (Ausland 4,25) Mk.

F) Einmachen und Konservieren.

Andes, L. E., Das Konservieren der Nahrungs- und Genußmittel-Fabrikation von Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Obst- und anderen Konserven. Mit 39 Abbildungen. Broschiert 6,30 (Ausl. 6,70) Mk. Neu, sehr ausführlich.

Böttcher, Ch., Einmachekunst. Kartoniert 0,80 (Ausland 0,90) Mk.

Brocke, D., Die vollständige Einmachekunst der Gemüse, Beeren, Obst- und Garten-Früchte, Eindünsten der Gemüse, Zubereitung von Fruchtsäften, Gelees. Broschiert 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Cuyrim, Ch., Konservierung des Fleisches, der Früchte usw. Broschiert 2,00 (Ausland 2,20) Mk.

Hausner, A., Die Fabrikation der Konserven und Kanditen, Fleisch, Früchte, Gemüse, Marmeladen, Fruchtsäfte, Bonbons usw. Mit 27 Abbildungen. Broschiert 4,70 (Ausland 4,90) Mk.

Helene, Einmachen und Konservieren. Kartoniert 1,15 (Ausl. 1,25) Mk.

Huber, A., Die Einmachekunst. Einmachen der Früchte, Bereitung der Fruchtsäfte, Cremes, Kompotte und Sulzen, der feineren kalten und warmen Getränke. Broschiert 0,85 (Ausland 0,95) Mk.

Klein, C. F., Buch der Konserven. Broschiert 0,70 Mk.

Kux, L., Das Buch der Konserven oder so sollst du einmachen. Gebunden 2,00 (Ausland 2,20) Mk.

Lindacher, E., Die Konservierung der Früchte und Gemüse in Flacons und Dosen, der Fruchtsäfte, Gelees und Konfitüren. Mit 50 Abbildungen. Broschiert 2,10 (Ausland 2,15) Mk.

Pröpper, L., Das Einmachen der Früchte. Gebunden 2,20 (Ausland 2,35) Mk.

Schneider, R., Das Ganze der Einmachekunst. Kartoniert 0,85 (Ausland 0,90) Mk.

Sz., Frau v., Das Einmachen. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Szczepanska, Konserven von Früchten und Gemüsen. Broschiert 1,20 (Ausland 1,35) Mk.

Tafel, E., Praktischer Ratgeber beim Einmachen und Dörren der Früchte und Gemüse. Broschiert 0,55 (Ausland 0,65) Mk.

Wagner, Ch., Einmachen und Aufbewahren der Früchte und Gemüse. Anleitung zur Bereitung von Marmeladen, Gelees, Cremes, Konserven, Säften usw. Broschiert 2,20 (Ausland 2,40), gebunden 2,70 (Ausland 2,90) Mk.

G) Getränk-Kunde.

Babo, Freiherr A. von, Handbuch des Weinbaues und der Keller-Wirtschaft. Erster Band: Weinbau, mit 492 Textabbildungen. Gebunden 22,50 Mk. (Ausland Paket-Porto). Zweiter Band: Keller-Wirtschaft, mit 280 Textabbildungen. Gebunden 22,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Barth, Dr. Max., Die Keller-Behandlung der Trauben-Weine. Broschiert 2,20 (Ausland 2,45) Mk.

Behrend, G., Ausschank von Lagerbier, Bierapparate usw. Broschiert 3,25 (Ausland 3,65) Mk.

Beyse, J., Keller-Büchlein des wohlerfahrenen Weinwirts für Weinproduzenten, Weinhändler und Weinwirte. Broschiert 1,60 (Ausland 1,65) Mk.

Beyse, J., Katechismus der Keller-Wirtschaft. Für Weinproduzenten, Weinhändler und Weinwirte. Kartoniert 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

* **Blüher, Dr. P. M.,** Getränke. Zweiter Teil vom »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Gebunden 10,50 Mk. (Ausland Paket-Porto). Näheres siehe besondere Anzeige am Schlusse.

Böttner, J., Die Obstwein-Bereitung. Broschiert 1,70 (Ausl. 1,85) Mk.

Dahlen, H. W., Weinbereitung. Der Weinstock, Wachstum bis zur Reife, Mostgärung, Weinrückstände, Keller-Behandlung, weinartige Getränke. Mit Abbildungen. Brosch. 26,50 Mk. (Ausl. Paket-Porto).

Dochnahl, F., Kunstwein-Fabrikation. Broschiert 7,30 (Ausl. 7,60) Mk.

Dochnahl, Fr. J., Weinbau, Reben-Kultur und Weinbereitung. Mit einem Anhange: Die Keller-Wirtschaft. 55 Abbildungen. Gebunden 2,70 (Ausland 2,85) Mk.

Engelhardt, A., Handbuch der praktischen Likör-Fabrikation. Praktische Anleitung zur Darstellung aller Sorten von Likören, Branntweinen, Aquaviten, Arrak, Cognac, Rum, Grog, Punschextrakten, verschiedenen Weinen (900 Rezepte) auf kaltem Wege. Broschiert 3,30 (Ausland 3,60) Mk. Gebunden 3,90 (Ausland 4,20) Mk.

Fancy drinks and popular beverages. Broschiert 2,35 (Ausl. 2,45) Mk.

Feret, E., Bordeaux und seine Weine, nach ihren Lagen und Klassen geordnet. Deutsch von P. Wend. Gebunden 12,30 (Ausl. 12,90) Mk.

Glaß, K., Weinlexikon. Gebunden 5,20 (Ausland 5,40) Mk.

Graeger, Dr. N., Die Obstwein-Kunde, oder Bereitung aller Arten Weine aus Beeren-, Stein- und Kernobst, Darstellung des Mets usw. Broschiert 2,70 (Ausland 3,00) Mk.

Greßler, E., Anleitung und Rezepte zur Anfertigung aller Arten moussierender Luxus-Getränke mittels selbstentwickelter und flüssiger Kohlen-Säure. Gebunden 10,30 (Ausland 10,80) Mk.

Hamm, Dr. W., Der Wein, sein Werden und Wesen, Statistik, Charakteristik sämtlicher Weine der Welt, Behandlung der Weine im Keller, mit 40 Abbildungen. Gebunden 12,30 (Ausland 12,90) Mk.

Hamm, Dr. W., Weinkarte Europas, zum Studium der verschiedenen Weinsorten und deren Heimat, Verbreitungs-Bezirke usw. 61,5 × 82 cm. Auf Holzrolle 4,85, in Buchform 4,10 (Ausland 4,45) Mk.

Hellenthal, K. A., Hilfsbuch für Weinbesitzer und Weinhändler oder der vollkommene Weinkellermeister. 75 Holzschnitte. Broschiert 4,80 (Ausland 5,00) Mk.

Johnson, H., Handbuch der Getränke (Bartender's manual) und deren Zubereitung. Die Rezepte sind in englischer und deutscher Sprache. Mit Abbildungen. Kartoniert 3,30 (Ausl. 3,55) Mk. Sehr beliebt.

Josti, A., Buch der Bowlen. Bereitung warmer und kalter Bowlen und punschähnlicher warmer und kalter Getränke. Broschiert 1,60 (Ausland 1,70), gebunden 2,20 (Ausland 2,25) Mk.

Jüllien, F., Der Weinkellermeister. Bereitung, Behandlung, Prüfung, Füllen und Abfüllen wie Versendung des Weines. Gebunden 8,50 (Ausland 8,80) Mk.

Larsen, Boissons américaines. Broschiert 2,20 (Ausland 2,45) Mk.

Liebig, C., Die Destillation auf kaltem Wege, oder praktische Anleitung, die verschiedensten einfachen und doppelten Branntweine und Liköre herzustellen. Broschiert 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

* **Lippe, Dr. H. von der,** Die Weinbereitung und Keller-Wirtschaft. Populäres Handbuch des internationalen Weinhandels für Weinproduzenten, Kellermeister und Weinhändler. In- und ausländische Weingesetze usw. Mit 54 Abbildungen im Text. Gebunden 8,30 (Ausland 8,80) Mk.

Maier, K., Ausbrüche, Sekte u. Südweine. Gebunden 3,35 (Ausl. 3,65) Mk.

Meitz, O., Die Fabrikation der moussierenden Getränke und der künstlichen Mineral-Wässer. Gebunden 3,00 (Ausland 3,25) Mk.

Mohr, Fr., Der Wein und der Weinstock. Die Zucht des Weinstocks und die Bereitung des Weines. Mit 52 Abbildungen. Gebunden 5,00 Mk.

Neßler, J., Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines. Für Weinhändler und Wirte. Das beste Werk. Gebunden 7,60 (Ausland 8,20) Mk.

New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler and Chef. Handbook for the management of Hotel and American Bars. 2 Teile in einem Bande. 1. Teil: Getränke by Bacchus; 2. Teil: Hotel and Restaurant Cookery by Cordon Bleu. Gebunden 6,00 Mk.

Piaz, A. dal, Universal-Lexikon für Keller-Wirtschaft und Weinhandel, mit Berücksichtigung der Wein-, Obst- und Beerenbranntwein-Brennerei sowie der wichtigsten Weinproduktions-Orte und Weinmarken. Gebunden 7,50 (Ausland 7,80) Mk.

Piaz, A. dal, Verwertung der Weinrückstände. Broschiert 2,80 (Ausland 3,10) Mk.

Regner, A., Bereitung der Schaumweine, namentlich die französische Champagner-Fabrikation. Broschiert 5,30 (Ausland 5,65), gebunden 6,10 (Ausland 6,50) Mk.

Reich, W., Die Likör-Fabrikation wie sie ist und wie sie sein soll. Herstellung der französischen und holländischen Liköre. Broschiert 3,30 (Ausland 3,60) Mk.

Roth, E., Weinbereitung und Weinchemie, Theorie und Praxis zum Selbstunterricht für Kellermeister usw. Broschiert 5,30 (Ausland 5,70), gebunden 6,30 (Ausland 7,00) Mk.

Salis, Mrs., Drinks à la mode. Coups and drinks of every kind for every season. Gebunden 2,60 (Ausland 2,75) Mk.

Schedel, C. F. B., Praktische und bewährte Anweisung zur Destillierkunst und zur Fabrikation der Liköre und Aquavite, der doppelten und einfachen Branntweine, Spirituosen- und Luxus-Getränke. Gebunden 6,20 (Ausland 6,50) Mk.

Schmidt, W., The flowing bowl. Englischer Text. Gebunden 8,40 (Ausland 8,75) Mk.

Sorge, H. v. d., Praktische Weinprobe. Ratschläge für Weinhändler, Weinkäufer, Kellermeister usw. Broschiert 2,35 (Ausl. 2,50) Mk.

Terrington, W., Cooling cups and dainty drinks. Broschiert 3,00 (Ausland 3,25) Mk.

Thomas, J., Bartender's guide, or how to mix drinks. Broschiert 3,60 (Ausland 3,75) Mk.

Wagner, Ch., Buch der Getränke. Bereitung von etwa 500 Getränken, Kaffee, Thee, Schokolade, Punsch, Maitrank, Bowlen, Kaltschalen usw. Broschiert 2,10 (Ausland 2,20), gebunden 2,90 (Ausland 3,15) Mk.

H) Esskunst.

Anthus, Antonius, Die Eßkunst. 12 Vorlesungen, phylosophisch-satyrische Betrachtungen über die moderne Gastronomie usw. Broschiert 3,80 (Ausland 4,00), gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk.

Brillat-Savarin, Physiologie de goût. Original-Ausgabe (französisch) mit vielen humoristischen Illustrationen. Broschiert 15,00 Mk.

Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafel-Genüsse. Klassisch. Aus dem Französischen übersetzt und mit Anmerkungen versehen von Prof. K. Vogt. Gebunden 4,50 (Ausland 4,90) Mk.

Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks in Übersetzung von Rob. Habs (Min.-Ausgabe). Gebunden 1,40 (Ausland 1,55) Mk.

König, J., Geist der Kochkunst, überarbeitet von *K. F. von Rumohr* nebst *Grimod de la Regnières* Küchen-Kalender und Grundzügen des gastronomischen Anstands, mit Vorwort und Anmerkungen neu herausgegeben von *Rob. Habs.* Broschiert 0,90 (Ausland 1,00), gebunden 1,40 (Ausland 1,50) Mk.

König, Dr. J., Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel. 2 Bände. Erster Band: Chemische Zusammensetzung. Gebunden 25,50 Mk. Zweiter Band: Herstellung und Beschaffenheit. Gebunden 30,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Kudriaffsky, Eufemia von, Historische Küche. Geschichtlich-kritische Abhandlungen über die Küche der alten Völker bis in die Neuzeit. Gebunden 6,30 (Ausland 6,65) Mk.

Mantegazza, P., Die Physiologie der Nahrungsmittel. Ein Handbuch der Diätetik. Broschiert 4,30 (Ausland 4,65) Mk.

Monselet, Ch., Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table. Broschiert 2,60 (Ausland 2,85) Mk.

Morgenstern, L., Menschliche Ernährung und kulturhistorische Entwicklung der Kochkunst. Broschiert 2,10 (Ausland 2,25) Mk.

Ofellus jun., O., Philosophie des Magens in Sprüchen aus alter und neuer Zeit. Broschiert 2,10 (Ausland 2,25), gebunden 2,70 (Ausland 2,80) Mk.

Petrons Gastmahl des Trimalchio. Gebunden 0,45 (Ausland 0,50) Mk.

Vaerst, E. Baron, Gastrosophie, Lehre der Tafel-Freuden. Enthält geistreiche gastrosophische Betrachtungen für Gourmands, gastronomische Schriftsteller usw. Gebunden 12,30 (Ausland 13,00) Mk.

* **Weber, Dr. F.,** Gastronomische Bilder. Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafel-Freuden verschiedener Völker und Zeiten. Mit 14 Abbildungen. Gebunden 5,30 (Ausland 5,60) Mk.

I) Verschiedene Bücher.

Abel, J., Universalbuch der Reden und Toaste. Broschiert 3,30 (Ausland 3,65) Mk.

Adlerfels, K. von, Das Lexikon der feinen Sitte. Broschiert 3,30 (Ausland 3,60), gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk.

Adreßbuch deutscher Weinhändler. Gebunden 6,30 (Ausland 6,50) Mk.

Albums, Briefmarken-, Postkarten-, Liebig-Bilder-, Photographie-. Briefliche Auskunft.

Barth, E., Der gute Ton. Gebunden 1,30 (Ausland 1,45) Mk.

Bier-Kommers. Anleitung zur Abhaltung eines Kommerses in nichtstudentischen Kreisen. Gebunden 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Billard-Reglement nach Angabe der besten Meister. 1 Blatt 1,10 Mk.

Bogumil, Cz., Das Billardbuch. Vollständige Theorie und Praxis des Billardspiels, mit vielen Experimenten, 113 Aufgaben nebst Lösungen und 128 Illustrationen. Prachtwerk. Gebunden 9,30 (Ausland 9,85) Mk.

Bogumil, C., Der Meister im Billardspiel, 90 Demonstrationen. Kartoniert 2,70 (Ausland 2,85) Mk.

* **Brehme, G.,** Der Hotel-Buchhalter als Kriminalist. Schwank in 1 Akt aus dem Hotel-Leben. Zum Lesen und Aufführen in Fachvereinen. Broschiert 75 Pf.

Brehme, G., Gasterea, Göttin der Gastronomie. Kunstblatt, 63×87 cm Größe, auf weißem Karton, mit 12 eingedruckten gastrosophischen Sinnsprüchen. Dazu eine beschreibende und erklärende Broschüre. Auf Rolle 3,25 Mk., außerdem ev. Paket-Porto.

Buhle, K., Illustriertes Lehrbuch des Skatspiels. Ausg. mit deutschen Karten-Bildern. Gebunden 3,20 (Ausland 3,50) Mk.

Busch, A., Das große Buch der humoristischen Vorträge. Broschiert 3,30 (Ausland 3,50) Mk.

Clausthaler, Bier-Comment. Kartoniert 0,85 (Ausland 0,90) Mk.

Couplets, Solo-Vorträge, Duette, Ensemble-Szenen. Theaterstücke. Spezial-Verzeichnisse gratis.

Duden, K., Vollständiges orthographisches Wörterbuch der deutschen Sprache mit etymologischen Angaben und Verdeutschungen der Fremdwörter. Gebunden 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Ebert, L., und **Hoffmeyer, R.,** Das Trinkgeld und die wirtschaftliche Lage der Kellner und Berufsgenossen vom sozialistischen Standpunkte aus. Broschiert 0,45 (Ausland 0,50) Mk.

Ebhardt, F., Der gute Ton in allen Lebenslagen. Gebunden 10,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

* **Eiben, G.,** a) Lehrlingsfrage, 50 Pf. b) Die gasthofindustrielle Berufs- und Lehrlings-Ausbildung, 1 Mk. c) Die gasthofindustrielle Lehre, 80 Pf.

* **Einem, G. von,** Triumph der Bildung. Lustspiel zum Aufführen und Lesen für Kellner. Broschiert 55 Pf.

Erhebungen über die Arbeits- und Gehalts-Verhältnisse der Kellner und Kellnerinnen. Veranstaltet im Jahre 1893. Bearbeitet vom Kaiserl. Statistischen Amt. Broschiert 1,60 (Ausland 1,80) Mk. — Erhebungen von 1895 desgl., broschiert 1,60 (Ausland 1,80) Mk.

Fali, Dr., Der Verkehr in der feinen Gesellschaft. Broschiert 3,20 (Ausland 3,45) Mk.

Franken, C. von, Katechismus des guten Tones und der feinen Sitte. Gebunden 2,70 (Ausland 2,85) Mk.

Frommel, E., Aus einem Kellner-Leben. Broschiert 0,55 (Ausland 0,60) Mk.

Funk, G., Schreibunterricht. Illustriert. Geb. 1,60 (Ausl. 1,70) Mk.

* **Günther, F.,** und **Kyffhausen, C.,** Liederbuch für Gastwirts-Gehilfen. Einzig in seiner Art, sehr beliebt. Enthält 271 meist von Angehörigen des Gastwirts-Berufs und für solche bestimmte Lieder, Prologe, Volkslieder usw. Gebunden 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Hotel-Adreßbuch, erstes vollständiges, von H. Poppe und Neumann. Gebunden 20 Mk. Porto extra. Auflage 1897 ausverkauft. Erscheint alle 2 Jahre.

Hotel-Adreßbuch Merkur 0,55 Mk.

Hotel-Adreßbuch Goldschmidt 1,20 Mk.

* **Hotel-Revue.** Zeitschrift für das Gastwirts-Gewerbe und über die Kochkunst. Wöchentlich (Donnerstag) eine Nr. Vierteljährlich 2,50 (Ausland 3,00) Mk. Näheres siehe besondere Anzeige am Schlusse.

* **Iversen, J.,** Deutsche Charkuterie, Wurst- und Fleischwaren-Fabrikation. Handbuch des rationellen Betriebes. Broschiert 2,70 (Ausland 2,80), gebunden 3,20 (Ausland 3,35) Mk.

Kiesewetter, L., Universal-Briefsteller. Gebunden 1,70 (Ausl. 1,95) Mk.

Klausmann, O., Memoiren eines Kellners. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Kleinpaul, Gastronomische Märchen. Gebunden 5,30 (Ausl. 5,60) Mk.

Köhler, F., Fremdwörterbuch. Gebunden 1,10 (Ausland 1,20) Mk.

Krämer, W., Spruch-Magazin. 1500 der schönsten, originellsten und sinnigsten Wandsprüche, Inschriften, Devisen und Toaste. Broschiert 2,70 (Ausland 2,90) Mk.

Krüger, H., Der Tafel-Redner. Broschiert 1,60 (Ausland 1,75) Mk.

Küchen-Kalender (zum Abreißen) mit Speise-Zetteln und Kochrezepten. 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Lindau, K., Der gute Ton. Regeln des Anstands und Anleitung, sich durch ein anständiges und gesittetes Benehmen im gesellschaftlichen Leben angenehm und beliebt zu machen. Gebunden 2,45 (Ausland 2,60) Mk.

Merck, Kl., Waren-Lexikon für Handel, Industrie und Gewerbe. Beschreibung der im Handel vorkommenden Natur- und Kunsterzeugnisse. Gebunden 12,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Oldenberg, Dr. K., Der Kellner-Beruf. Soziale Studie, populär-wissenschaftlich. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Posert, v., 72 deutsche, französische und englische Karten-Spiele. Broschiert 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Rammler, O. F., Deutscher Reichs-Universal-Briefsteller. Broschiert 2,80 (Ausland 3,15), gebunden 3,80 (Ausland 4,30) Mk.

Rundschrift von *F. Soennecken.* 5 Hefte mit Anleitung zum Selbstunterricht, nebst Federn, in elegantem Kasten 5,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Rundschrift von *O. Hartmann.* 1 Heft 1,10 Mk. Ganz neu.

Rundschrift von *Hagen.* 1 Heft 1,25 Mk.

Saalfeld, G. A., Deutsche Rechtschreibung. Gebunden 3,70 (Ausland 3,90) Mk.

Schlachtfleisch-Tabellen. Farbig. Benennungen der einzelnen Fleischstücken (Brüsseler Sehnitt) in Deutsch, Englisch und Französisch. Erste Tafel: Das Rind. Zweite Tafel: Das Kalb, das Schaf und das Lamm. Jede Tafel 3,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Schmidt, H. (Pfarrer), Kellners Weh und Wohl. Gebunden 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Schranka, Dr. Ed. M., Ein Buch vom Bier. Cerevisiologische Studien und Skizzen. 2 Teile. Broschiert 6,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Thalberg, Baron F. von, Der perfekte Kartenspieler oder die praktische Anleitung zur Erlernung von 86 Kartenspielen, wie Skat, Whist, Boston, L'Hombre usw. Broschiert 2,20 (Ausland 2,40) Mk.

Tinkel, A., Der Rasier-Zwang (Bartfrage) der Gastwirts-Gehilfen. Broschiert 0,50 Mk.

Toaste und **Tischreden.** Je nach Größe für 55 Pf., 85 Pf., 1,10 Mk., 1,70 Mk., 3,30 Mk., 5,30 Mk. Man gebe die ungefähre Preislage an.

Töppen, H. von, Das Karambolage-Spiel. Für angehende Spieler theoretisch-praktisch behandelt. Mit 8 Figuren-Tafeln. Brosch. 1,80 Mk.

Trouville, P., Das Billardspiel. Mit Abbildungen. Ratgeber für Anfänger, Reglement usw. Broschiert 1,10, geb. 1,60 (Ausl. 1,70) Mk.

Trinkgeld-Broschüren. 1) *Prof. v. Ihering,* 1,30 Mk. 2) *J. Albrecht,* Unser Standpunkt zur Trinkgeldfrage, 0,60 Mk. 3) *Derselbe.* Zweite Flugschrift zur Bekämpfung des Trinkgeld-Wesens, 0,60 Mark. 4) *K. Szommerecker,* Lohn oder Trinkgeld, 0,45 Mk. 5) *L. Helm,* Das Trinkgeld ein Krebsschaden, 0,55 Mk. 6) Reisende, Gastwirte und Trinkgelder. Die Gastwirte und ihre Angestellten. Die Trinkgeldfrage. Die Kundschaft. Die Touristen. 1,30 Mk.

Unwesen, das, der Kellnerinnen-Wirtschaften in Preußen, mit besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse in Köln. Broschiert 0,55 (Ausland 0,60) Mk.

Wallner, E., Der Festredner bei Vereinsfesten. Broschiert 1,70 (Ausland 1,85) Mk.

Wallner, E., Das große Buch der Toaste und Tischreden. Broschiert 5,30 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Weber, F., Fremdwörterbuch. 14 000 Fremdworte mit Übersetzung. Broschiert 1,10 (Ausland 1,15) Mk.

Weber, F. A., Handbuch der Fremdwörter. Gebunden 6,30 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Wedekind, G., Hotel-Adreßbücher von Deutschland und Österreich. Nach Staaten und Provinzen eingeteilt, etwa 6 Bände. Jeder Band 5,50 Mk. (Ausland Paket-Porto).

Wege, D., Der soziale Notstand des Kellnerinnen-Berufs. Broschiert 0,50 (Ausland 0,55) Mk.

Anhang.

Geschäfts-Bücher

für Hotels, Restaurants, Cafés, Weinstuben usw.

1. **Kellner-Blocks** (auch in anderen Geschäften verwendbar), **weiß,** mit Mk.- u. Pf.-Liniatur, mit je 100 Blatt (Bons), fortlaufend numeriert, mit Kellner-Nrn. 1—20, perforiert, auf Pappunterlage, oben mit Schutzblatt, Größe 7 : 10,5 cm. Preis das Stück 6 Pf., 100 Stück 5,75 Mk. Ungefähr 90 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra.

2. **Nota-Blocks** (sogen. **Kassa-Blocks**), ca. 8 cm breit, 10,5 cm hoch, **weiß,** mit Buchstaben A bis U. Preis das Stück 9 Pf., 100 Stück 8,50 Mk. Man gebe die gewünschten Buchstaben an. Andernfalls liefere ich nach Gutdünken. Ungefähr 75 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra. Kleinere Nota-Blocks mit Buchstaben nicht am Lager.

3. **Desgleichen,** aber **farbig,** 5 bis 9 Farben nicht mit Buchstaben, nicht mit Kellner-Nrn. versehen, aber die Bons von 1—100 numeriert; mit Pappunterlage, oben Schutzblatt, Größe 7 cm breit, 10,5 cm hoch, Preis das Stück 6 Pf., 100 Stück 5,75 Mk. Man gebe die etwa gewünschten Farben an, andernfalls liefere ich gemischt. Ungefähr 110 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra.

4. **Rechnungs-Blocks** mit Kopf-Überschrift **„Nota“,** für Gäste, weißes Schreibpapier, mit Mk.- und Pf.-Liniatur, 100 Blatt stark, perforiert, Größe 8 cm breit, 14 cm lang, auf Pappunterlage, oben mit Schutzblatt. Preis das Stück 15 Pf. Bei größeren Partien mit Firma-Eindruck.

☞ Außerdem eine große Anzahl aller möglicher anderer Muster, **größer** und **kleiner,** weiß und farbig, **mit** und **ohne** Firma, worüber auf Wunsch Anstellung. Lieferung schleunigst. Kaufmännische Kontroll-Blocks, mit einfacher und Doppel-Kontrolle, mit und ohne Pausblatt, jedes Quantum baldmöglichst lieferbar.

5. **Kopier-Bons-Bücher, Taschenbuch-Format,** 10 cm breit, 20 cm hoch, in marmoriertem Pappband mit Leinen-Rücken und Schild, das Blatt 6 Bons (Sa. 324), doppelt fortlaufend numeriert, Mk.- und Pf.-Liniatur, perforiert, glattes Prospekt-Papier in 8 bis 9 Farben (auch weiß), Größe der Bons 3,5 : 9 cm, mit 2 Blaublättern (zum Durchpausen), Preis das Stück 30 Pf., 10 Stück 2,75 Mk. Ungefähr 30 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra.

6. **Desgleichen,** neuestes Muster, nur **weiß,** aber mit fortlaufenden Kellner-Nrn. für 1 bis 30 Kellner, mit 360 fortlaufend numerierten Bons, pro Blatt 5 Bons, Buchgröße 10 cm breit, 21,5 cm hoch, marmorierter Pappeinband. Preis das Stück 35 Pf., 10 Stück 3,25 Mk. Ungefähr 24 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra.

☞ Von **Taschen-Bons-Büchern** mit 4, 5, 7 Bons pro Blatt Anfertigung nur in größeren Partien, nicht unter 1000 Stück, ev. mit Firma-Eindruck auf jedem Bon. Preis auf Wunsch vorher brieflich.

7. **Kopier-Bons-Bücher** zum Auflegen (in Küchen, Büffetten usw.), **schmales Folio-Format,** 7 Bons das Blatt in einer Reihe, jeder Bon 4 cm hoch, 12 cm breit, Größe des Buches 13,5 cm breit, 30 cm hoch, zusammen 756 fortlaufend numerierte Bons (doppelt) enthaltend, perforiert, mit 2 Blaublättern (zum Durchpausen), in 3 Farben (weiß, gelb und rosa), gutes glattes Prospekt-Papier, gut gebunden. Preis das Stück 1 Mk., 10 Stück 9,50 Mk. 7 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg.

8. **Desgleichen,** in **Folio-Format,** 14 Bons das Blatt (in zwei Reihen zu je 7 Bons), zusammen 1680 Bons. Bons-Größe 4 cm hoch, 9,5 cm breit, Buch-Größe 20,5 cm breit, 30 cm hoch. Glattes Prospekt-Papier in 7 bis 9 Farben, darunter weiß, in Pappband mit Leinen-Rücken; jedes Buch mit 2 Blaublättern. Preis das Stück 1,40 Mk., 10 Stück 13,50 Mk. 4 bis 5 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Man gebe gewünschte Farben an. Gangbarste, verbesserte Sorte, mit Mk.- und Pf.-Liniatur. **Blaublätter** (doppelseitiges Indigo-Papier) extra 12 Stück 30 Pf. Porto extra.

9. **Hotel-Rechnungs-Kopier-Bücher** mit je 150 (doppelten) Rechnungs-Formularen, in weißem, gutem Schreibpapier, von 14,5 cm Breite und 22,5 cm Höhe, doppelt fortlaufend numeriert (paginiert), zum Abreißen perforiert, gebunden, mit Blaublättern (zum Durchpausen), mit Firma und beliebigem Text binnen kurzem lieferbar. Preis ein Stück einzeln 4,50 Mk., 3 Stück 12 Mk., 6 Stück 13 Mk., 12 Stück 24 Mk. Beste Kontrolle. Porto extra.

10. **Bestellungs-Kopier-Bücher, Taschen-Format** (10,5 : 25,5 cm), eigenes, besonders praktisches Schema, für Hotels und alle Geschäfte passend, mit Blaublättern (zum Durchpausen), jedes Blatt mit 3 Bestell-Scheinen, Größe der Bestell-Scheine 8,5 : 9,5 cm, zusammen 225 fortlaufend numerierte doppelte Bestell-Scheine enthaltend; gutes weißes Schreibpapier, perforiert, gebunden. Preis pr. St. 1,50 Mk. Vorzüglichste Kontrolle. Porto extra.

11. **Personal-Konto-Bücher** für **Hotels** und **Gastwirtschaften,** vom Hotelier Th. Bieger entworfen, dem praktischen Bedürfnis angepaßt, zur immerwährenden Kontrolle des Personals, deren Namen, Heimat, Alter, An- und Austritt, Zeugnisse, Gehälter (Löhne), Kranken- und Unfall-Versicherung usw. mit Anweisung über Benutzung. Starkes weißes Schreibpapier. Gut in schwarzem Leinen gebunden. Groß-Quart-Format. Preis 3,30 Mk. (incl. Porto).

12. **Desgleichen.** Vom früheren Hotelier *E. Max Hegenbarth* entworfen, einfacher gehalten als das vorige, mit Schemas für Vor- und Zuname, Geburtsort, Charge, Gehalt, Abzüge, Eintritt, Austritt, polizeil. An- und Abmeldung, Zeugnis. Zahlungs-Listen für 14 Monate. Folio-Format, in Halbleinen, Preis 1,50 Mk., dazu 20 Pf. Porto im Inland und Österreich-Ungarn.

13. **Konto- und Wirtschaftsbuch** von *E. Max Hegenbarth.* Geschäfts-Kalender, Zusammenstellung der täglichen und monatlichen Ein- und Ausgaben, Inventar-Rubriken, Personal-Verzeichnis, Steuer-Zusammenstellung, Wein- und Likör-Kontrolle usw. Für jedes Kalenderjahr neu. Folio-Format, in Halbleinen. Ausgabe A für Hoteliers, Preis 2,50 Mk. Ausgabe A für Restaurateure, Preis 2,50 Mk. Ausgabe B für Hoteliers, Preis 3 Mk. Ausgabe B für Restaurateure, Preis 3 Mk. Dazu 30 Pf. Porto im Inland und Österreich-Ungarn.

14. **Einnahme- und Ausgabebuch** für Wirte, von *E. Max Hegenbarth,* vier Rubriken für Inventar, tägl. Gesamt-Einnahmen und -Ausgaben datum- und monatweise, für ein Jahr ausreichend (Anfang beliebig). Großquart-Format, in Leinen geb. Preis 1,20 Mk., dazu 20 Pf. Porto im Inland und Österreich-Ungarn.

15. **Zeugnis-Hefte** für gastwirtschaftl. Personal, von *E. Max Hegenbarth.* **Ausgabe A:** Mit 20 eleg. Zeugnis-Formularen, zum Heraustrennen, perforiert, Folioheft in blauer Schale. Preis 1 Mk. (dazu 20 Pf. Porto). — **Ausgabe B:** Mit 20 eleganten Zeugnis-Formularen, 10 Lehrkontrakten und 5 Lehrbriefen, alles zum Heraustrennen, perforiert. Folioheft in gelber Schale. Preis 1,50 Mk., dazu 20 Pf. Porto.

16. **Weck-Bücher** für Hotel-Portiers, Schema des Hôtel Royal in Kassel (P. Lahnstein), mit Rubriken für Zimmer-Nr., Wecken, Heizen, Barbier (Friseur), Abreise, Verläge usw. Folioband, für Jahre ausreichend. Preis 3 Mk., dazu Paket-Porto.

17. **Wein-Konto-Bücher** zur steten Kontrolle des Weinlagers, eigenes praktisches Schema, 50 Monate ausreichend. Quartband in Leinen, Größe (zusammengeschlagen) 31 cm breit, 36 cm hoch, blau und rot liniiert. Preis 5 Mk. und Paket-Porto.

18. **Billard-Blocks,** zum Notieren und zur Kontrolle der Spielzeit, neue, verbesserte Sorte, 9,8 cm breit, 18 cm hoch, à 100 Blatt (für 100 Tage), aus weißem, rotem oder grünem Schreibpapier, perforiert, auf Pappunterlage, zum Aufhängen, jedes Blatt mit der gedruckten Bezeichnung »Billard-Block«, Datum und Schema für Beginn und Ende der Spielzeit sowie dem dafür berechneten Geldbetrag. Beste Kontrolle über Billard-Einnahmen. Preis das Stück 40 Pf.

19. **Fremden-Meldezettel-Blocks** in 2 Sorten, 100 Blatt von weißem Schreibpapier, auf Pappunterlage, Rücken beklebt und mit Drahtniete perforiert (zum Abreißen), a) Text nur deutsch (Schema des Hotel Kaiserhof in Braunschweig), mit eingedrucktem Kopf (Datum, Name, Stand, Heimat, Personenzahl), nach unten gehende Liniatur, Größe 8 cm hoch, 14 cm breit (quer); b) Text deutsch, englisch und französisch (Schema des Hotel Ernst in Köln), Größe 8,8 cm hoch, 12,5 cm breit (quer), mit punktierten Querlinien und Vordruck für Zimmer-Nr., Namen, Stand, Heimat. Einzeln vorrätig (ohne Firma des Hotels) das Stück 20 Pf.; mindestens 50 Stück **mit Firma** 14 Mk., lieferbar in einigen Tagen.

20. **Skat-Blocks: I.** Von gutem weißen Schreibpapier, rot und blau liniiert, 100 Blatt, 8,5 cm breit, 17 cm hoch, auf Pappunterlage, oben und linksseitig mit braunem Papier befestigt, mit Skatberechnungs-Tabelle auf der Rückseite; das Stück 20 Pf. — **II.** Einfachere Sorte (für Massen-Verbrauch), in Form eines Heftchens zu 28 Blatt, rot und blau liniiert mit hübschem Leinen-Einband, 7 cm breit, 16 cm hoch, jedes Blatt mit 3 roten Längslinien (für 3 oder 4 Spieler), 22 Querlinien (zu ebensovielen Spielen), mit Skatberechnungs-Tabelle. Das Stück 10 Pf., 12 Stück 1 Mk. Für Kellner zum Wieder-Verkauf empfehlenswert. Porto extra.

21. **Garderobe-Nummer-Blocks** auf gutem Papier in 6 bis 8 verschiedenen Farben (blaßgrün, orange, hellgrau, rosa, hellblau usw.), besonders praktisch eingerichtet und deshalb von fast allen Saalinhabern sofort eingeführt; enthalten mit 3-fachen gleichlautenden Ziffern Nr. 1 bis 500, in 5 durch Querschnitt getrennten, aber am Rücken zusammengehaltenen Einzelblocks zu je 100 fortlaufenden Nrn., auf Pappdeckel, oben Schutzblatt, Größe 15,5×23,5 cm, 2-fach perforiert (zum bequemen Abtrennen). Früher 2,50, jetzt nur noch **eine** Mk. der Block zu 500 Billets. Bei größeren Aufträgen mit Firma-Eindruck. Porto extra.

22. **Eintritts- (Entrée-) Billet-Hefte** von gutem Papier, mit blauem Umschlag, in 6 verschiedenen Farben, Größe des Heftes 16×32, jedes Billet ohne Koupon 3×9, mit den Koupons (einer bleibt im Buchrücken) 3×14 cm, 3-fach perforiert, 2-fach fortlaufend von 1 bis 500 numeriert (50 Blatt à 10 Billets), ebenfalls in fast allen Sälen eingeführt. Früher das Heft 80, jetzt nur noch 50 Pf., bei größeren Aufträgen mit Firma-Eindruck. Porto extra.

23. **Papier-Servietten** von ff. weißem Seiden-Papier (bei größeren Aufträgen auch farbiges), nach eigenen modernen Mustern, mit farbigem Druck, Größe 42×42 cm, gefalzt, immer (ohne Firma-Eindruck) vorrätig, mit wendender Post lieferbar. Preis für 100 Stück 1 Mk., 500 = 4 Mk., 1000 = 7 Mk., 2000 = 13,50 Mk., 5000 = 31,50 Mk., 10000 = 60 Mk. Mit extra eingedruckter Firma des Bestellers (Lieferzeit 1—3 Tage) 1000 Stück 1,50 Mk. mehr, 2000 = 2,75 Mk. mehr. Bei mindestens 5000 Stück auf einmal Firma-Eindruck unentgeltlich. 1250 Stück gehen auf ein Postpaket von 5 kg. Porto extra. Muster zu Diensten. — **Japanische** (chinesische) **Papier-Servietten** (echt) in den neuesten Mustern; Preis (ohne Firma-Eindruck) 12,50 bis 15 Mk. pro 1000 Stück, Firma-Eindruck 2 Mark extra.

24. **Schutz-Mappen,** a) für **Wein-** und **Speise-Karten,** innen mit Gummiband, Format 28 : 16,5 cm, Leinen 1,50 Mk., Leder 3 Mk.; Format 22,5 : 15 cm, Leinen 1,20 Mk., Leder 2,40 Mk.; Format 20 : 12,5 cm, Leinen 85 Pf., Leder 2 Mk. **Einschieb-Mappen,** Höhe 26, halbe Breite (zusammengeklappt) 16,5 cm, in Leinen mit Leder-Rücken, Messing-Ecken und Messing-Schutznägeln 4,50, ganz Leder, 5,25 Mk. Passende Wein- und Speise-Karten (weißer Karton), dazu 50 Stück 1,50 Mk., 100 Stück 2,50 Mk. Jedes andere Format bald und billigst lieferbar. — b) für **Zeitungen** (Lese-Mappen) vorrätig für die gelesensten, Preise von 90 Pf. bis 1,70 Mk. Ebenso Holzhalter. c) für **Hotel-Revue** eigenes Muster, ganz neu, das Stück 2,25 Mk. **Einband-Decken** (für 2 Jahrgänge) das Stück 2,50 Mk. **Sammel-Mappen** für **Hotel-Revue** à 2,50 Mk. Porto extra.

25. **Kellner-Ansteck-Nummern** mit Einsteck-Nadeln, einstellige (von 1—9) das Stück 40 Pf., zweistellige (von 10—99) das Stück 80 Pf. **Kellner-Sterne** à Stück 50 Pf.

26. **Wertmarken** in Messing, Nickel, Aluminium, Zink oder Kupfer, Schlüssel-, Bier-, Tisch-, Abonnement-Marken usw. zu billigstem Fabrik-Preis. Darüber besonderes Preis-Verzeichnis mit Abbildungen. Zimmer-Nummern. Porto extra.

27. **Hotel- und Restaurant-Geschäfts-Bücher,** als Fremden-Bücher, Fremden-Journale, Hotel-Kladden, Konto-Bücher in allen Arten mit jeder Liniatur. Muster-Bogen verschiedener Systeme zu Diensten, Rücksendung Bedingung. Anfertigung schleunigst. Wegen der großen Verschiedenartigkeit der Geschäfte und Ansichten, der Einbände und Stärke sind die größeren Fremden-Bücher nicht immer fertig auf Lager zu halten. Preise von 5 bis 40 Mk. und höher, doch immer billig, je nach Stärke, Größe und Ausstattung. Vorrätig **Kassa-Journal** für **Gastwirte** (zur Selbsteinschätzung), Preis 5 Mk. und Paket-Porto. — Von praktischen **Hotel-Journalen** und **Fremden-Büchern** halten wir meist fertige Bände oder lose **Bogen** auf Lager.

28. **Normal-Menüs,** vorrätig, gutes weißes Schreibpapier, eigenes zartes Muster, in Schwarzdruck und farbig, Kopf „Menu", „Speise-Karte" und ohne Kopf, Größe ca. 10,5×20 cm. Preis 100 Stück 1 Mk., 500 = 4,25 Mk., 1000 = 8 Mk. Firma-Eindruck 1000 = 1,50 Mk. mehr, bei größeren Partien unentgeltlich. — **Normal-Speise-** und **Weinkarten** von farbigem Papier in hübscher Ausführung vorrätig (ohne Firma), Größe 15,5×30,5 cm, Preis 100 Stück 1,50 Mk. Meist auch andere Sorten am Lager.

Ausserdem: **Koffer-Zettel, Geschäfts-Empfehlungs-Karten, Brief-Papier** und **Post-Karten** mit Firma und Abbildung, Zimmer-**Rechnungen, Klosett-Papiere** aller Art, **Wein-Etiketten, Wäsche-Zettel,** kurz **alle** Geschäfts-Spezialitäten in jeder möglichen Ausführung. **Holzschnitte** und **Clichés** zu billigstem Preis. **Gummi-** oder **Kautschuk-Stempel** mit Zubehör zu Fabrik-Preisen. **Papier-Teller, Papier-Kästchen** und **Braten-Dekorationen** aller Art von

Clara Hering geb. *Nube.* Kellner-Nummern auf Pappe, zweiseitig (für Tischständer), Klingel-Avise, **Ball-Schleifen** und **-Rosetten, Bockmützen, Kotillon-Artikel** zu Fabrik-Preisen. **Visiten**-Karten, **Verlobungs-** und **Vermählungs**-Karten oder **-Briefe** mit passenden Umschlägen **(Couverts), Neujahrs**-Karten, **Gratulations**-Karten usw. usw. in **jeder** Ausführung, mit Monogramm, Goldschnitt usw. — Alle denkbaren Arten **Drucksachen,** als: Festlieder, Programme, Preisverzeichnisse, Einladungen, **Trauer-** und Dankbriefe, Eröffnungs-Anzeigen usw. usw. in allen Farben und Größen. — Alle Arten **Plakate.** — **Menü-Albums.** — **Gipsformen** und **Masse** zu **Tafel-Figuren** führe ich nicht mehr.

Ausführung ganzer großer **Hotel-** und **Restaurant-Einrichtungen** in meinen Spezialitäten, zur größten Zufriedenheit schon oft für die ersten (und einfachsten) Häuser geliefert.

Bei **Druckaufträgen** gebe man gefälligst an, ob alte oder neue **Rechtschreibung** (Orthographie) gewünscht wird; andernfalls wenden wir stets die **neue** an.

Bezugs-Bedingungen: Erfüllungsort **Leipzig.** — **Reklamationsfrist** acht Tage nach Empfang. — **Preisänderungen** vorbehalten. — Preise verstehen sich **netto** (ohne Abzug). — **Lieferung** auf Gefahr des **Empfängers.**

☞ *Zur Vermeidung der teueren Nachnahme-Spesen empfiehlt sich bei kleineren Bestellungen stets die Beilegung des angesetzten Betrags in Briefmarken, worauf wir unsere werten Kunden ganz besonders aufmerksam machen.*

P. M. Blüher,

Fabrik für Gasthaus- und Geschäfts-Drucksachen,

44 Peters-Straße **LEIPZIG,** Peters-Straße 44.

Telegramm: Blühers Buchhandlung, Leipzig. — Fernsprecher 2239.

Dieses **Bücher-Verzeichnis** ist mit den jeweilig erscheinenden **Nachträgen** auch apart und in angemessener Anzahl unentgeltlich zu beziehen.

Der Verleger.

Ein mustergültiges gastronomisches Werk.

Meisterwerk der Speisen und Getränke.

Einzig in seiner Art!

Die beste Fachzeitung des Gastwirts-Gewerbes, die in Leipzig erscheinende **„Hotel-Revue“**, schreibt in No. 19 vom 7. Mai 1896:

Nach vieljähriger Mühe und Arbeit liegt das **„Meisterwerk der Speisen und Getränke“** nunmehr vollständig vor. Das bereits bei Beginn seines Erscheinens von allen Fachautoritäten als mustergültig gepriesene Werk präsentiert sich äußerlich und innerlich als eine Schöpfung, auf die der Gastwirtsstand stolz sein darf; denn keine andere Nation kann sich eines ähnlichen Fachwerks rühmen. Es ist und bleibt das Non plus ultra aller gastronomischen Fachwerke, man muß es als ein vollgültiges Zeugnis deutschen Fleißes und deutscher Gründlichkeit rückhaltlos anerkennen. In zwei stattlichen Bänden von 2016 Seiten Lexikon-Format behandelt das „Meisterwerk“ das ganze umfangreiche Gebiet der Speisen und Getränke mit durchaus meisterhaftem Geschick.

Der erste Teil, dem Kgl. sächs. Hofküchenmeister Fr. Baumann gewidmet, bringt zunächst je eine den Bedürfnissen des Gastwirts-Standes angepaßte französische, englische und deutsche Grammatik, dieser folgen Kunstregeln bei Zusammenstellung der verschiedenen Mahlzeiten, Regeln über die Stellung der Getränke bei Tafel, über Anrichten und Herumreichen (die verschiedenen Services); der nächste Abschnitt behandelt die Herstellung u. Ausstattung von Tafel- und Speise-Karten, Getränk-Karten usw., es folgen Anleitungen zum geschmackvollen Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Kunstregeln über das Tranchieren der Braten und Fische, über Decken und Ausstattung der Tafel, über Tischbedienen usw. Der fünfte Abschnitt bringt 37779 Speisen, jede in drei und mehr Sprachen, also über 100000 Speisen-Namen zusammen, dazu 17858 Bereitungsvorschriften. Unter andere besondere Vorzüge des „Meisterwerks“ muß man die in diesem Abschnitt enthaltenen Sach- und Begriffs-Erklärungen rechnen, die kurzen aber klaren Bereitungs-Vorschriften sowie die häufigen Fingerzeige darüber, ob ein Wort im Französischen oder Englischen schriftgemäß oder familiär bez. populär, veraltet oder provinziell ist, ferner die Etymologie der Wörter. Die bündigen Erklärungen zu den persönlichen, geographischen und geschichtlichen Namen sind eine dankbare Zugabe. Von den 37779 Speisen sind 3371 Suppen, 4742 Fische und Krusten-Tiere, 527 Gerichte von Lamm, 1551 von Rind, 33 von Ziege, 776 von Hammel, 972 von Schwein, 1561 von Kalb, 2888 von Hausgeflügel, 2304 von Wild-

geflügel, 2212 von Haarwild, 2783 Gemüse, 192 Pilzarten, 1006 Eier-Speisen, 934 Sosen, 98 Farcen, 306 Garnituren, 377 Salate, 738 Früchte (frische und eingemachte), 2010 Süßspeisen (kalte und warme), 740 Eisarten, 188 Scherbetts (Eispunsche), 2620 Kuchen-, 219 Zucker-, 63 Semmel-Backwerk, 44 Butter-Arten, 527 Käse usw. Hier waren die Speisen nach ihren Grundbestandteilen geordnet; der nächste Abschnitt führt sie in der Ordnung nach Gängen, und zwar in der immer noch maßgebenden Sprache der feinen Küche, der französischen, auf.

Der zweite Teil reiht sich an Korrektheit, Zuverlässigkeit und Reichhaltigkeit dem ersten würdig an. Wir finden da gegen 20000 Weine, nach Ländern geordnet, nebst verläßlichen Nachrichten über die Bedeutung jedes einzelnen Erdteiles, Landes, jeder Gemeinde und Gemarkung für den Weinbau, auch Mitteilungen über die Weinbau-Flächen, deren Erträge, über Boden-Arten, Rebsorten, Qualität und Quantität der verschiedenen Weine usw. Eigene Spezial-Weinkarten erleichtern den Überblick. In einem andern Abschnitt finden wir die Weine nochmals in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt; denn nicht jeder, der einen Wein sucht, weiß, in welchem Lande er diesen zu suchen hat. Neben den Champagnern, Obst- und Beeren-Weinen, Limonaden, Tafel-Wässern fällt die stattliche Anzahl der Liköre sowie der Biere in die Augen. Nicht minder reichhaltig ist die Abteilung, die die Punsche, Bowlen und sogenannten Mixed Drinks bringt. Wir finden da allein mehr als 400 Punsche. Es folgen die Kaffees, Thees, Kakaos, Schokoladen nebst deren Surrogaten.

Einen willkommenen Anhang bildet eine Tabelle, die die besten Weinjahre aufzählt und die namentlich allen denen, die feine Menüs aufzustellen haben, bei der Auswahl der dazu gehörigen Weine und der verschiedenen Jahrgänge ein sicherer Führer sein soll. Eine Tabelle der in- und ausländischen Flüssigkeits-Maße, ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke und eine vergleichende Zusammenstellung der verschiedenen Thermometer-Grade bilden den Schluß des Meisterwerks. Der Druck ist schön und geschmackvoll, das Werk ist in seiner ganzen Anlage und Ausführung durchaus gelungen und zweifellos das beste der für den praktischen Gebrauch bestimmten Bücher dieser Art.

Der Preis — 40 Mk. für 2 elegante, reich gepreßte Halbfranz-Bände von 2024 Seiten Lexikon-Eormat — ist bei dem Umfange des Werkes, und noch mehr bei seinem Inhalte, ein recht geringer. Jede Buchhandlung liefert ein aus verschiedenen Seiten zusammengestelltes Probeheft sowie einen Prospekt mit genauen Preisangaben und Bezugs-Bedingungen zur Ansicht, **die auf Wunsch auch von der Verlags-Buchhandlung unberechnet und portofrei versandt werden.**

Blühers

Meisterwerk

der

Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Anerkannt grösstes, zuverlässigstes Fachwerk der Gegenwart.

Der Stolz jedes Käufers, eine Ehre für den ganzen Stand.

Die mühevolle Arbeit eines halben Menschen-Alters.

Enthält ausser einer Grammatik der Speise-Karte Kunstregeln bei Zusammenstellung der Mahlzeiten, zur Herstellung und Ausstattung von Tafel-Karten, zum Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Tafel-Decken, Tranchieren (mit Abbildungen) usw.

Im 1. Teil gegen 40 000 Speisen, nach Grundbestandteilen und Gängen geordnet, mit gegen 18000 Erklärungen.

Im 2. Teil gegen 30000 Weine und andere Getränke, geographisch und alphabetisch (als internationales Wein-Lexikon) geordnet.

Ausserdem unzähliges anderes Wissenswertes.

Vollständig in zwei gleichstarken Lexikon-Grossoktav-Bänden (Halbfranzband) à 20 Mk. (excl. Porto); oder:

Vollständig in zwei ungleich starken Teilen (Halbfranzband); erster Teil (Speisen für sich) 30 Mk., zweiter Teil (Getränke für sich) 10 Mk. (excl. Porto); oder:

Vollständig in 42 Lieferungen à 1 Mk. mit beliebigem Bezug. — Jeder Band, jeder Teil, jede Lieferung apart zu haben. Inhalt und Format in allen 3 Ausgaben gleich.

(Peters-Strasse 44.) **P. M. Blühers Verlag, Leipzig.**

Blühers

Taschen-Wörterbuch

der

Speisen und Getränke

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Enthaltend:

die [redacted] (etwa 4000) Fachausdrücke,
Speisen- und [redacted] wie sie in der Küche, an der Tafel
und im Wirt[redacted] vorkommen, wie sie richtig anzuwenden
und zu schreib[redacted] kurzen Erklärungen und einer Anleitung
zum Schreiben von Speise-Karten.

———— * ————

Dictionnaire de Poche des Termes Culinaires.

Pocket Dictionary of Culinary Terms.

———— * ————

Preis: Kartoniert 2 Mk.

———— * ————

☛ *Dieses an Umfang zwar nicht imponierende Büchelchen enthält dennoch mehr, als alle zum Teil weit kostspieligeren Werke anderer Verfasser, und vor allen Dingen* ***richtig.*** ☚

Besonders empfohlen

aus

P. M. Blühers Verlag in Leipzig.

Elben, Gg., Gastgewerbliche (einfache und doppelte) **Buchführung** und Verwaltung. Lehrbuch für Gastgewerbetreibende und gastgewerbliche Fachschulen. Zum Selbstunterricht. Allgemein als bestes seiner Art anerkannt. Broschiert 2,10 (Ausland 2,30), gebunden 2,70 (Ausland 2,80) Mk.

Lacroix, F. de, Geschäfts- und Priv[illegible]**pondenz** für Gastwirts-Gewerbtreibende. Musterbuch [illegible] Arten Korrespondenzen, Gesuche, Verträge **(Briefstell**[illegible]**irte** und ihres Personals.

1. Band **deutsch,** gebunden 2,[illegible] Mk.
2. Band **französisch** und **englis**[illegible],10 (Ausland 2,20) Mk.

Der 2. Band ist die Übersetzung des [illegible]nd umgekehrt; jeder ist apart zu haben.

Zimmer, F., **Französische Unterrichts-Briefe** (deutsch-französisch) in einem Band, von einem ehemaligen **Kellner** für seine Kollegen bearbeitet. Leichtestes und einfachstes System zum Selbsterlernen (ohne Unterricht). Probebrief 50 Pf. Alle 15 Briefe zusammen broschiert 5,50 (Ausland 5,90), gebunden 6,50 (Ausland 6,90) Mk.

Brendel, F. H., **Englische Unterrichts-Briefe** (deutsch-englisch) in einem Band, von einem ehemaligen Kellner für seine Kollegen bearbeitet. Leichtestes und einfachstes System zum Selbsterlernen (ohne Unterricht). Probebrief wird nicht geliefert. Alle 15 Briefe zusammen broschiert 7,80 (Ausland 8), gebunden 8,80 (Ausland 9,20) Mk. (Bar-Sortiment.)

Behlendorff, J., Der **Oberkellner** und **Hotel-Sekretär,** Anleitung zur fachwissenschaftlichen und praktischen **Hotel-Führung.** Behandelt ausführlich alle Vorkommnisse und Erfordernisse im Hotel-Leben, Buchführung, Aufsätze, Briefe usw. Sehr nützliches Buch. Gebunden 4,20 (Ausland 4,50) Mk.

Besonders empfohlen

aus

P. M. Blühers Verlag in Leipzig.

Traut, Dr. H. Th., **Hotel-Dolmetscher.**

a) deutsch-**französisch** und französisch-deutsch.

b) deutsch-**englisch** und englisch-deutsch.

Zum Unterhalten in den betr. Sprachen, ohne deren Kenntnis. Mit Aussprache. Zum leichten Selbsterlernen der gebräuchlichsten Redensarten usw.

Jeder der 2 Bände gebunden 1,20 (Ausland 1,30) Mk.

Wörterbücher, a) **französisch-deutsch** und deutsch-französisch; b) **englisch-deutsch** und deutsch-englisch, mit Anhang: Gespräche in der Hotel-Praxis und im Verkehr mit dem reisenden Publikum (von J. P. Roundé). Mit Aussprache. Sehr beliebt. Jeder der 2 Bände gebunden 4,80 (Ausland 5,10) Mk.

Petermann, E., **Handbuch der Mehlspeisen,** Bereitung der besseren Mehlspeisen, Gallerten, Sulzen und Gefrorenen. Nach eigenen Erfahrungen des Verfassers. Gilt als das beste dieser Art, für Köche wie Köchinnen, Familie usw. Broschiert 1,60 (Ausland 1,70), gebunden 2,10 (Ausland 2,20) Mk.

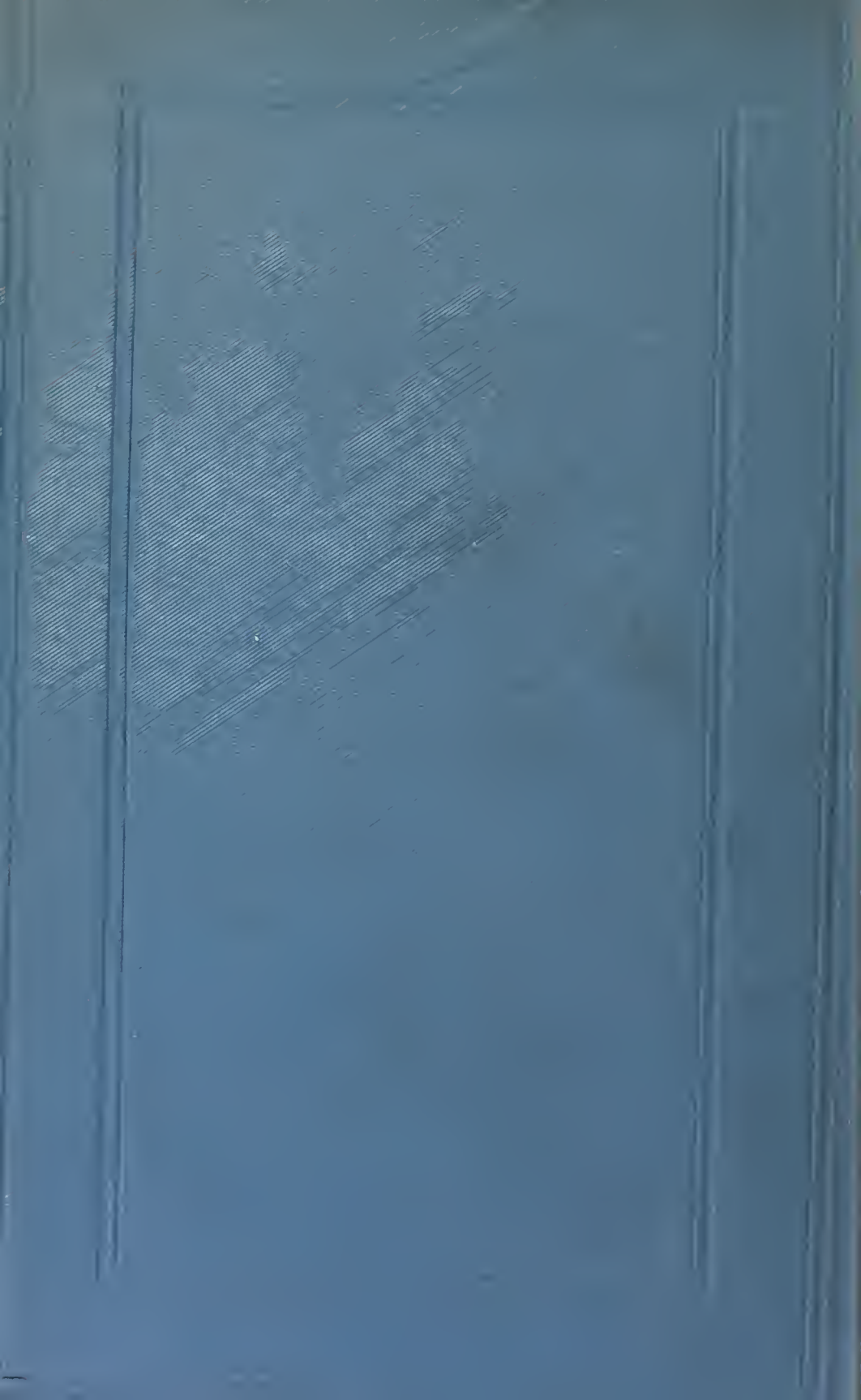
Günther, F., und **Kyffhausen,** C., **Liederbuch für Gastwirts-Gehilfen** (Kommers-Liederbuch), einzig in seiner Art, sehr beliebt. Mit 271 allgemeinen und Fachliedern, Prologen aller Art, meist Original-Dichtungen heiterer und ernster Art. Gebunden 1,10 (Ausland 1,20) Mk. In Partien (für Vereine) billiger.

Fritzsche, L. H., **Illustriertes Servietten-Album,** Tischdecken, Servieren, Servietten-Brechen und Tranchieren. Mit über 550 neuen Original-Abbildungen und Beschreibung; 123 Figuren aus großen und 15 aus Theeservietten. Neueste Auflage mit Porträt und Lebens-Beschreibung des verstorbenen Verfassers. Muster der Abbildungen auf S. 636 dieses Werks. Bestes Buch seiner Art. Broschiert 2,70 (Ausland 2,90), eleg. gebunden 3,80 (Ausland 4) Mk. (Kommiss.-Verlag.)

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4187

Microfilm No:

Date	Particulars
DEC 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks